ВКУС ДОМАШНЕГО ХЛЕБА, БУЛОЧЕК, ВЫПЕЧКИ

Самое подробное иллюстрированное пошаговое руководство

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

К сожалению, готовый покупной хлеб не всегда радует нас своим вкусом. Люди старшего поколения, вспоминая вкус домашнего хлеба и пирогов, часто делают сравнения не в пользу тех, что имеются в продаже. Конечно, проще всего пойти в магазин и купить ужо готовую выпечку. Однако куда приятнее приготовить хлеб своими руками. Да. это потребует от вас некоторого времени и усилий, но результат стоит того. В этой книге вы найдете информацию о том, как приготовить то или иное изделие, начиная с замешивания теста и заканчивая секретами выпекания. Огромное количество фотографий пошагово иллюстрирует все действия на кухне.

- Дарина Д.Д. Вкус домашнего хлеба, булочек, выпечки
  - ○

Дарина Д.Д. Вкус домашнего хлеба, булочек, выпечки
Самое подробное иллюстрированное пошаговое руководство

УДК 641
ББК 36.997
Д20

Охраняется Законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Оформление дизайн-студии «Три кота»

Дарина, Д.Д.
Д20 Вкус домашнего хлеба, булочек, выпечки / Д.Д. Дарина — М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2012. — 256 с.: ил. — (Самое подробное иллюстрированное пошаговое руководство).

ISBN 978-5-271-38383-0 (ООО «Издательство Астрель»)
ISBN 978-5-89173-520-0 (ООО «Издательство Полигон»)

К сожалению, готовый покупной хлеб не всегда радует нас своим вкусом. Люди старшего поколения, вспоминая вкус домашнего хлеба и пирогов, часто делают сравнения не в пользу тех, что имеются в продаже. Конечно, проще всего пойти в магазин и купить уже готовую выпечку. Однако куда приятнее приготовить хлеб своими руками. Да, это потребует от вас некоторого времени и усилий, но результат стоит того. В этой книге вы найдете информацию о том, как приготовить то или иное изделие, начиная с замешивания теста и заканчивая секретами выпекания.

Огромное количество фотографий пошагово иллюстрирует все действия на кухне.

УДК 641
ББК 36.997

ISBN 978-985-18-0628-3 (ООО «Харвест»)

© ООО «Издательство «Полигон», 2012

ВВЕДЕНИЕ

К сожалению, готовый покупной хлеб не всегда радует нас своим вкусом. Люди старшего поколения, вспоминая вкус домашнего хлеба и пирогов, часто делают сравнения не в пользу тех, что имеются в продаже. Конечно, проще всего пойти в магазин и купить уже готовую выпечку. Однако куда приятнее приготовить хлеб своими руками. Да, это потребует от вас некоторого времени и усилий, но результат стоит того. В этой книге вы найдете информацию о том, как приготовить то или иное изделие, начиная с замешивания теста и заканчивая секретами выпекания. Огромное количество фотографий пошагово иллюстрирует все действия на кухне. Мы постарались предвидеть трудности, которые могут у вас возникнуть, и подробно расписали самые сложные этапы. На один только рецепт приготовления круассанов приходится около 136 пошаговых фотоинструкций.

Эта книга — не только сборник рецептов, но и кладезь справочной информации о выпечке и хлебопечении.

Выпечка хлеба в духовке по силам не каждой хозяйке, ведь это требует сноровки и времени, да и современные духовки больше приспособлены для пирогов и кексов, чем для хлеба. Однако Вильям Похлебкин (историк-исследователь продуктов и кухонь народов мира) считал, что испечь хлеб — самое простое по кулинарной логике действо, доступное каждому.

Ингредиенты и инструменты для приготовления — свежие продукты, подходящие емкости, термоустойчивые формы и т.д. — можно купить в обычном магазине. Всегда заранее знакомьтесь с рецептом, чтобы подготовить все необходимое и ничего не забыть. Не расстраивайтесь, если с первого раза что-то не выйдет идеально, проанализируйте допущенные ошибки, прочитайте внимательно рецепт и попробуйте снова, у вас обязательно получится!

Аромат свежеиспеченных пирогов и булочек, кексов и пряников — это всегда настоящий праздник в доме, праздник, приготовленный своими руками.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение 3

Рогалики. 9

Белый хлеб формовой . . . 27

Дынные булочки 45

Сконы
(овсяные лепешки) 61
Варианты:
Клюквенные
и тыквенные сконы 70

Хлеб Грэхема
(цельнозерновой) 79

Бейглы (бублики). 95

Варианты:
Бейглы со шпинатом . . 106
Бейглы с грецкими орехами 109
Бейглы с изюмом 112
Томатные бейглы 115

Швейцарские булочки. . . 121

Завиванцы (булочки с корицей) . . . 131
Варианты:
Завиванцы с корицей и изюмом 146

Карри-пан, пирожок с тунцом, хлеб-пицца . . 150

Булочки с орехами и изюмом 177

Сладкие витые булочки . 189

Турецкий бублик симит . 205

Ржаной хлеб 219

Чиабатта 233

Брецель 241

Время приготовления
3 ч. 30 мин.

После списка ингредиентов в каждом рецепте вы найдёте информацию о том, сколько времени займет работа с изделием за вычетом времени, когда тесто будет просто стоять.

Сложность рецепта обозначается звездочками:

Сложность

1 звезда — просто,
2 звезды — средняя сложность,
3 звезды — сложно.

На каждой странице вверху на ленте — краткий конспект действий кулинара.

По ходу готовки даны замечания и советы, обозначенные специальными флажками.

На заметку!

Аппетитные и ароматные изделия для любого чаепития

РОГАЛИКИ К ЧАЮ

РОГАЛИКИ К ЧАЮ

Ингредиенты:
мука — 2 стакана
сахар — 2 ст. л.
соль — 1 ч. л.
сливочное масло — 100 г
сухое молоко — 2 ст. л.
яйцо — 1 шт.
свежие дрожжи — 40 г

Время приготовления
3 ч 30 мин

Сложность

МЕСИТЬ
5 МИН
36
37
38
ВНИМАНИЕ
39

МЕСИТЬ
10 МИН
40
В ТЕЧЕНИЕ
15 МИН
41
42

43
44
45
46
47

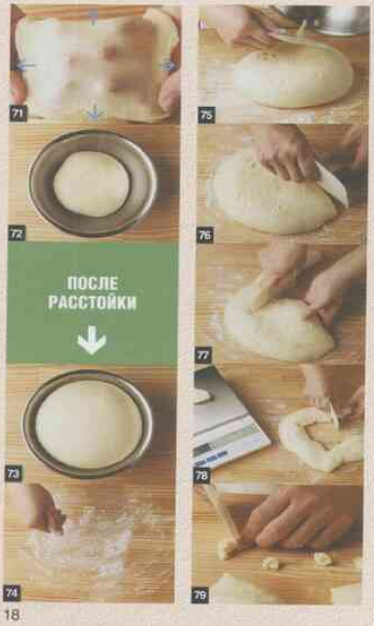
48
49
50
51
52

53
54
55
56
57

58
59
60
61
62

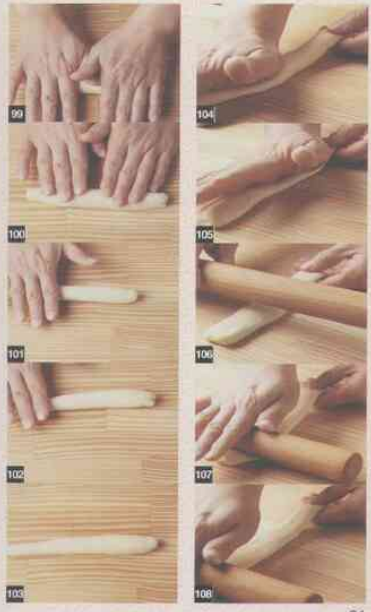
МЕСИТЬ
5 МИН
63
64
65
66

МЕСИТЬ
15 МИН
67
68
69
70


71
72
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
73
74
75
76
77
78
79

80
81
82
83
ВНИМАНИЕ!
84
85
86
87
88
89

90
СПУСТЯ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ
91
92
93
94
95
96
97
98


99
100
101
102
103
104
105
106
107
108

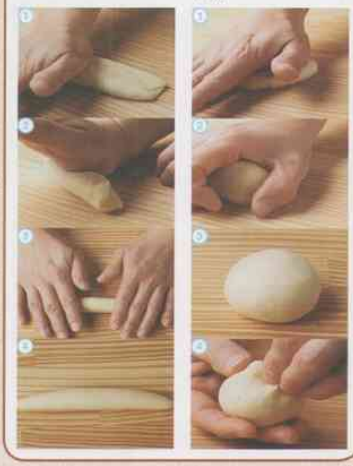
ФОРМОВКА

ЖГУТ

①–② Сложить тесто (п. 94–98).
③–④ Скатать руками тесто на столе.

КРУГЛЫЙ

① Расплющить на столе.
②–③ Сформировать шарик из теста.
④ Защипить остатки теста.



① Смешать сухие ингредиенты.
②–③ Налить в дрожжи немного теплого молока, оставить на 15 мин. Взбить венчиком молоко, подошедшие дрожжи и яйцо.
④–⑤ Соединить все ингредиенты, затем пальцами по часовой стрелке смешать до загустения массы.
⑤–⑥ Продолжать месить тесто одной рукой, придерживая миску другой.
⑥–⑦ Когда тесто станет однородным, выложить его из миски на стол.
⑦–⑧ Снять остатки теста с рук, скребком очистить миску от остатков теста.
⑧–⑨ Взять тесто обеими руками и, растягивая в противоположные стороны по столу, разрывать его, затем соединять и снова разрывать.
⑨–⑩ Нажимая ладонями, размазать тесто по столу.
⑩–⑪ Собрать скребком тесто с краев на середину, очистить скребком руки.
⑪ Взять тесто обеими руками.
⑫ Поднять его над столом (не отрывать его от поверхности до конца, пусть оно тянется).
⑬ Подтянуть тесто к себе.
⑭ Сложить пополам в сторону от себя.
⑮–⑯ Продолжать поднимать и складывать таким образом тесто.
⑰–⑱ Аккуратно свернуть тесто.

Внимание! Собрать скребком остатки теста с рук.

⑲ Завернуть углы теста и покатать его по столу.
⑳–㉑ Свернуть тесто поперек пополам, придать ему круглую форму.
㉒ Скребком или ножом отрезать кусок теста.
㉓ Растянуть его с краев пальцами обеих рук в стороны.
㉔ Аккуратно, стараясь не повредить, растянуть подушечками пальцев середину кусочка теста.
㉕–㉖ Расстелить кусочек теста на столе, растянуть края.
㉗ Выложить на середину теста сливочное масло.
㉘–㉙ Завернуть края теста в середину, накрывая масло.
㉚ Мять тесто обеими руками.
㉛ Продолжая сжимать тесто, растягивать его руками в противоположные стороны, снова соединять куски теста и снова тянуть.
㉜–㉝ Взять тесто обеими руками и, растягивая в противоположные стороны по столу, разрывать его, соединять и снова разрывать, затем, нажимая ладонями, размазать тесто по столу.
㉞–㉟ Соскрести скребком тесто с краев на середину, очистить скребком руки.
㊱ Взять тесто обеими руками.
㊲ Подтянуть тесто к себе (не отрывать до конца от стола, пусть оно тянется).
㊳ Сложить тесто пополам в сторону от себя. Повторить п. ㉑–㊳ 10–15 раз.
㊴–㊵ Сформировать из теста лепешку, свернуть ее поперек пополам в сторону от себя.
㊶–㊷ Зажать кусок теста между большими и указательными пальцами, размять, расплющивая половину его длины. Затем, держа в руках размятую часть, снова сложить ее поперек пополам.
㊸ Накрыть вторую половину теста сверху размятой частью, как капюшоном.
㊹ Отрезать небольшой кусочек теста, растянуть его пальцами и проверить структуру теста, оно должно быть однородным.
㊺–㊻ Поставить тесто настаиваться на 50 мин при 28–30°С.
㊼ Присыпать мукой поверхность стола.
㊽ Вынуть тесто из миски. При необходимости соскрести остатки теста скребком.
㊾–㊿ По спирали разрезать тесто, чтобы получился длинный жгут.
(51) Нарезать жгут теста на кусочки, каждый весом примерно 40 г. Должно получиться около 12 кусочков.
(52) Остатки теста разделить на маленькие кусочки — «довески», которые добавить к 12 кусочкам.

Внимание! Можно формировать шарики, немного растянув кусочек теста, соединяя противоположные стороны и заглаживая боковые.

Каждый кусочек теста сжать в ладони, придавая ему форму шара.

Большим пальцем разгладить выступающие части шарика, ожимать в руке, катать тесто по столу, формируя один за другим 12 шариков.

Накрыть заготовки полиэтиленом и дать постоять 10–15 мин.

Снять полиэтилен.

Взять один шарик, положить на посыпанную мукой поверхность.

Расплющить шарик, нажав на него ладонью.

Сложить к середине одну сторону получившейся лепешки. Слегка придавить ладонью.

Аналогично сложить вторую сторону лепешки.

Ладонью скатать лепешку по столу.

Раскатать тесто на столе обеими руками.

Затем получившийся жгут теста прокатать, слегка прижимая рукой один его конец, чтобы он получился почти вдвое тоньше второго конца.

Держа в руке более тонкую часть кусочка теста, расплющить ладонью по столу его широкую часть и аккуратно, пальцами, — более тонкую.

Прокатать тесто скалкой, немного подтягивая его к себе за узкую часть.

Средним нажимом прокатать тесто, держа в руках узкую часть.

Прокатать скалкой тесто полностью.

Разложить получившуюся заготовку на столе, слегка присыпать руки мукой и аккуратно сворачивать тесто, начиная с широкой части.

Одной рукой сворачивать тесто, а другой придерживать конец полоски, направляя ее.

Конец полоски аккуратно пригладить пальцем, защипнуть, чтобы он не выступал.

Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него сформированные рогалики, дать им расстойку 50–60 мин при 35°С.

Выпекать 10–12 мин при 210°С, предварительно смазав рогалики сверху желтком.

На заметку:
Ароматный хлеб с хрустящей корочкой

БЕЛЫЙ ХЛЕБ ФОРМОВОЙ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ ФОРМОВОЙ

Ингредиенты:
мука — 2 стакана
маргарин (или сливочное масло) — 1 ст. л.
свиной жир — 1 ст. л.
соль — 1/2 ч. л.
сахар — 1/2 ст. л.
свежие дрожжи — 20 г
вода — 1 стакан
яйцо — 1 шт.
дополнительно:
прямоугольная форма для выпечки хлеба

Время приготовления: 5 ч 00 мин

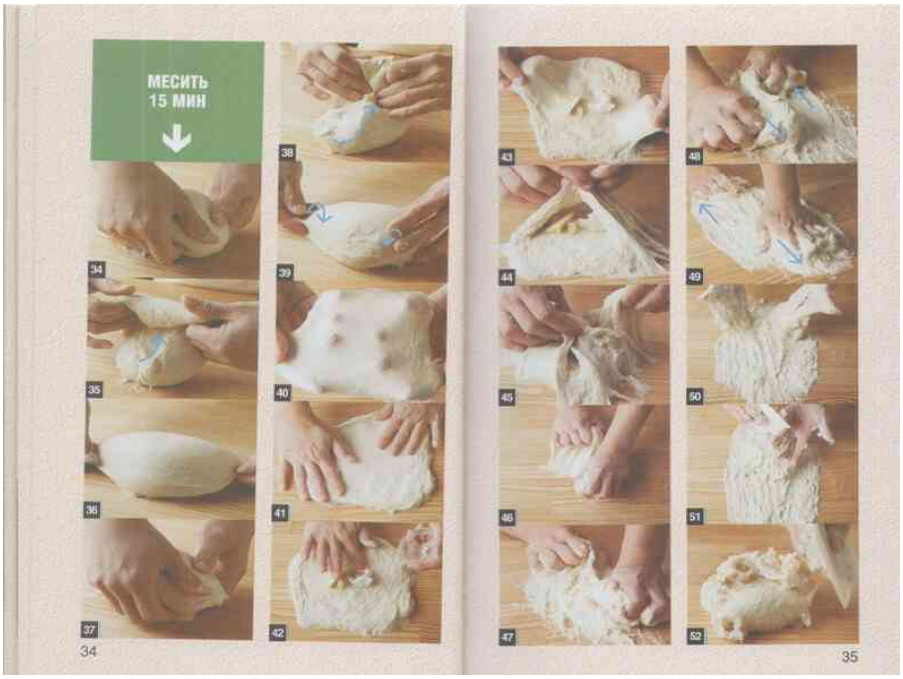
Сложность

16
17
18
19
20
21
22
23
24
25

МЕСИТЬ
5 МИН
МЕСИТЬ
10 МИН
26
27
28
29
30
31
32
33

71
ПОСЛЕ
РАССТОЙКИ
72
73
74
75
76
77
78
79

80
81
82
83
84
85
86
87
ПОСЛЕ
РАССТОЙКИ
88


МЕСИТЬ
15 МИН
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52

53
54
55
56
57
58
ДАТЬ
ПОСТОЯТЬ
5 МИН
59
60
61
МЕСИТЬ
15 МИН
62
63
64
65
66
67
68
ВНИМАНИЕ
69
70

89
90
91
92
93
94
95
96
97
98

99
100
101
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
102
103
104
105
106
107

108
109
110
111
112
113
114
115
116
117

118
119
120
121
122
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
123
124
125
126

Просеять муку в миску, добавить соль, сахар.
В отдельной миске в теплой воде развести дрожжи, оставить на 15 мин.
Соединить смешанные сухие компоненты с дрожжами.
Пальцами по часовой стрелке замешать ингредиенты.
Вымешивать тесто рукой, придавливая ладонью к стенкам миски, около 5 мин (при необходимости можно добавить муки или воды). Затем выложить тесто на стол.
Скребком очистить миску и руки.
Растирать тесто ладонями по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
Хорошенько растереть тесто по столу.
Скребком собрать тесто к середине, очистить руки.
Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу и немного подтянуть вверх и от себя, слегка растягивая пальцами тесто в противоположные стороны.
Опустить тесто вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста.
Снова обеими руками подцепить тесто снизу, подтянуть к себе, повторяя п. Повторять несколько раз, каждый раз меняя сторону, с которой вы подцепляете тесто.
Месить около 15 мин, не присыпая поверхность стола мукой.
Продолжать активно месить тесто, не оставляя его на столе.
Месить до тех пор, пока тесто не станет гладким и плотным.
Дважды подцепить тесто пальцами, подтянуть к себе и накрыть, должен получиться гладкий шар.
Взять тесто в руки, растянуть его пальцами.
Положить на стол и растянуть края теста в стороны.
Выложить на середину куска теста маргарин (масло) и жир.
Соединить поочередно противоположные стороны теста, заворачивая маргарин (масло) и жир внутрь.
Сжать тесто, растирать по столу, двигая руками к себе и от себя в противоположные стороны.
Продолжать растирать тесто ладонями по столу.

Скребком очистить руки от остатков теста и собрать тесто к середине.
Взять тесто пальцами обеих рук, приподнять.
Подтянуть тесто к себе.
Накрыть, как капюшоном, тесто в сторону от себя.
Замешивать тесто таким образом 15 мин, поворачивая его каждый раз на 90°, прежде чем подтянуть к себе.
После того как тесто постоит 5 мин, взять его в руки, перегнуть пополам и, немного растянув верхнюю часть, накрыть ею нижнюю.

Внимание! Когда вы растягиваете тесто, следите за тем, чтобы оно не рвалось. Тесто может рваться из-за того, что оно перестояло или его плохо замесили и размяли.

Продолжать повторять п., придавая тесту форму шара.
Аккуратно пригладить остатки теста, чтобы получился ровный шар теста.
Положить тесто в миску для расстойки на 90 мин, пока оно не поднимется.
Обмакнуть палец в муку и проткнуть тесто, чтобы проверить, достаточно ли оно выстоялось. Углубление от пальца должно постепенно исчезать.
Посыпать стол мукой и, помогая себе скребком, выложить на него тесто.
Руки обмакнуть в муку и, надавливая на тесто ладонями, равномерно расплющить его по столу.
Сложить к середине две противоположные стороны теста: вначале одну, а затем внахлест на нее — другую.
Сложить две другие противоположные стороны внахлест друг на друга.
Прижать руками тесто, чтобы пласты склеились.
Сформировать шарик, пригладив сгибы и углы теста. Положить тесто в миску для расстойки при 28–30°С.
Оставить тесто для расстойки на 1,5–2 ч.

Выложить тесто на присыпанный мукой стол, помогая себе скребком.
Разделить тесто на 2 половины, используя кулинарные весы для точности.
Взять одну половину теста, сжать ее ладонями, сложенными в виде чашечки, придавая форму шара.
Приподнимая тесто со стола, заглаживать складки. Переворачивать тесто, формируя ладонями шарик.
Сформировать таким же образом второй шарик.
Накрыть шарики полиэтиленом и дать им постоять 20 мин.
Присыпать стол мукой и выложить на него шарик.
Приплюснуть его ладонями, присыпанными мукой.
Раскатать тесто скалкой.
Раскатывать тесто, равномерно нажимая по всей длине пласта.
Кусок теста должен получиться в 2 раза длиннее диаметра шарика, из которого его раскатали.
Немного сдвинуть к середине боковые стороны раскатанного пласта.
Одну боковую сторону сложить к середине, прижать запястьем по всей длине.
Внахлест сложить вторую сторону, прижимая место соединения подушечками пальцев.
Перевернуть полоску теста швом на стол и прижать ладонью по всей длине.
Перевернуть тесто швом к себе, расположить его вдоль, взять дальний от себя конец и начать скатывать тесто к себе.
Скатывать полоску теста, придерживая его обеими руками.
Придавить запястьем конец скатанного изделия.
Пальцами защипить концы теста.
Смазать форму для выпечки жиром или маслом.
Свернуть второй шар из теста так же, как и первый.
Поместить заготовки в форму, уложив вплотную к противоположным бортам, оставить между ними расстояние.
Оставить для расстойки на 1 ч — 1 ч 10 мин при 28–30°С.
Булочки должны увеличиться в объеме и соприкоснуться в емкости.
Смазать заготовку сверху желтком. Выпекать хлеб 30–35 мин при 210°С.
Готовый хлеб аккуратно вынуть из формы, стараясь не повредить изделие.

На заметку:

Покрыты сверху слоем песочного теста, а узор на них напоминает рельеф дыни

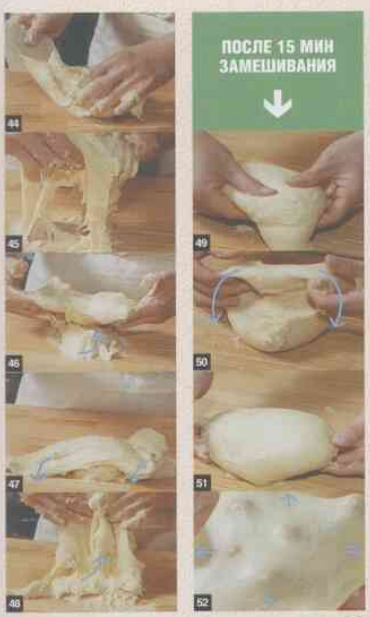
ДЫННЫЕ БУЛОЧКИ

ДЫННЫЕ БУЛОЧКИ

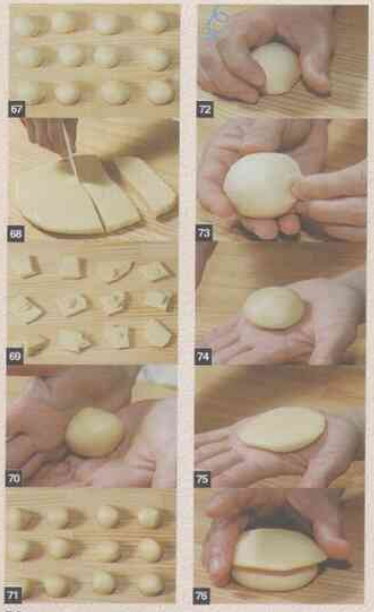
Ингредиенты:
мука — 2 стакана
сухое молоко — 1 ст. л.
молоко (или вода) — 1/2 стакана
сахар — 1 ст. л.
сухие дрожжи — 5 г
яйцо — 2 шт.
соль — 1/4 ч. л.
сливочное масло — 1 ст. л.
для верхнего слоя:
сливочное масло — 2 ст. л.
сахар — 2 ст. л.
мука — 1 стакан
яйцо — 1 шт.
цедра 1/2 лимона
разрыхлитель — 1/2 ч. л.
ванилин — по вкусу
тертая цедра лимона — 1 ч. л.
дополнительно:
сахар — 4 ст. л.

Время приготовления: 4 ч 30 м
Сложность

НАСТОЯВШЕЕСЯ ТЕСТО



Другой способ сворачивания шарика: сформировать из теста прямоугольник, затем, держа его пальцами за противоположные стороны, согнуть, соединить и защипить края. Продолжая держать тесто в том же положении, свернуть две другие стороны, защипнуть, сформировать шарик.



ПОМОЩНИК

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ДЫННЫХ БУЛОЧЕК

Внимание! Не работать с тестом на не посыпанном мукой столе, оно будет прилипать.

Внимание! Растягивая лепешку топпинга, избегать образования выпирающих сгибов и углов, их будет потом тяжело загладить. Растягивать лепешку на шарик теста равномерно со всех сторон, чтобы не оставалось открытых участков теста.

ВЫПЕЧКА

НЕРАВНОМЕРНАЯ **РАВНОМЕРНАЯ**

При неравномерной выпечке булочки темнеют и сохнут.

1. Вместо того чтобы расплющивать тесто ладонями, можно раскатать его скалкой в лепешку.

2. Поместить на середину лепешки шар теста. Для того чтобы тесто не прилипало к рукам, можно смазать их растительным маслом.

3. Поднять края лепешки, подтягивая их к верхушке шарика, пригладить стыки теста.

4. Перевернуть булочку, поставив основанием на ладонь.

5. 2–3 мин проглаживать рукой сверху шарик, смягчая стыки теста и растягивая топпинг к низу шарика.

6. Края топпинга не обязательно должны сомкнуться внизу шарика. Если они не сомкнулись, пригладить их, чтобы основание шарика было гладким.

Развести дрожжи в теплом молоке или воде, добавить сахар и взбитое яйцо.

В другой миске смешать 1/2 стакана муки, соль. Влить туда смесь молока, дрожжей и яйца. Круговыми движениями пальцами смешать ингредиенты до однородности. Тесто должно быть достаточно густым и не слишком приставать к рукам.

Оставить для расстойки на 1 ч 30 мин при 28–30°С.

В это время смешать ингредиенты для топпинга: масло взбить с сахаром, добавить остальные сухие продукты.

Яйцо взбить отдельно, добавить к тесту.

В конце добавить тертую цедру лимона, перемешать 3–4 мин. По желанию можно добавить 1–2 ч. л. лимонного сока. С помощью скребка выложить тесто из миски на стол.

Растереть тесто по столу ладонью движениями от себя. Разделить тесто скребком на две половины, одну отложить, а вторую продолжать растирать.

Взять половину теста, собранную на скребок.

Уложить на поднос, накрыть полиэтиленом, прижать рукой и отправить тесто для топпинга в холодильник.

В настоявшемся тесте сделать посередине канавку.

Всыпать туда оставшуюся муку и сухое молоко.

Добавить теплую воду.

Пальцами смешать ингредиенты по часовой стрелке до однородности. При необходимости добавить еще муки или воды. Должно получиться липкое тягучее тесто.

Руками выложить тесто из миски на стол.

Двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя, растирать массу по столу.

Растертое тесто собрать скребком с краев к середине.

Внимание! Подцепляя тесто со стола руками, не сжимать его, обращаться с ним бережно.

Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу, подтянуть его слегка вверх и к себе, не отрывая от стола, затем опустить вниз, накрыв остатки теста, что прилипли к столу. Месить тесто таким образом в течение 15 мин.

Продолжать поднимать тесто обеими руками и накрывать до тех пор, пока оно не станет менее липким и не оформится в единую массу.

Растянуть тесто между пальцами — оно должно получиться однородным и тягучим.

Выложить тесто на стол, в середину куска положить охлажденное масло или маргарин.

Растянуть края теста и по очереди накрыть ими масло.

Обеими руками, двигая их в противоположные стороны к себе и от себя, растирать тесто по столу.

Продолжать активно растирать ладонями.

Скребком собрать тесто со стола.

Продолжать вымешивать тесто, подцепляя его снизу обеими руками.

Пальцами подтягивать вверх и к себе, не отрывая теста от стола.

Накрыть, как капюшоном, тесто, оставшееся на столе.

Повторять п. 6–9, замешивая тесто таким образом 15 мин.

Взять тесто в руки, слегка размять его большими пальцами, перевернуть, растянуть верхнюю часть теста, накрыть ею нижнюю часть, формируя шар.

Готовое тесто должно быть эластичным, однородно перемешанным.

Когда тесто увеличится в размере в 1,5–2 раза, выложить его на посыпанный мукой стол. Скребком или ножом разрезать тесто по спирали, чтобы из него получилась колбаска.

Острым ножом или скребком разрезать колбаску на 12 равных частей. Можно использовать кулинарные весы для точности.

Из остатков теста сделать «довески», соединить их с кусочками теста.

На посыпанный мукой стол выложить один кусочек теста, обвалять его в муке.

Обмакнуть пальцы в муке и сгладить неровности на кусочке теста.

Сжимая рукой тесто на столе, сформировать шарик.

Приготовить таким же способом 12 шариков.

Достать из холодильника тесто для топпинга, переложить его на стол.

Разделить на 12 равных частей.

Каждую часть скатать между ладонями в шарик.

Взять шарик основного теста, придать ему ровную форму (п. 6–8).

Пальцами защипить края и сгладить неровности.

Взять шарик теста для топпинга, положить его на ладонь, прижать сверху ладонью второй руки, приплюснуть его. Накрыть получившимся блинчиком шарик основного теста.

Положить шарик теста на ладонь, пригладить края топпинга.

Круговыми движениями, поглаживая рукой от верхушки шарика вниз, растянуть лепешку топпинга к низу.

Завернуть и пригладить края топпинга.

Обмакнуть верхнюю часть дынной булочки в сахар.

Скребком нанести на булочки сетку, напоминающую поверхность дыни.

Уложить булочки на противень, выстланный бумагой для выпечки. Дать расстояться и увеличиться в объеме на 50–60 мин при 35°С.

Выпекать булочки 10–12 мин при 210°С.

На заметку:

Сконы** (англ. scone) — **ячменная или пшеничная лепешка, булочка

СКОНЫ (ОВСЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ)

СКОНЫ

Ингредиенты:
мука — 2 стакана
соль — 1/8 ч. л.
разрыхлитель — 2 ч. л.
сливочное масло (или маргарин) — 75 г
молоко — 1/2 стакана
сахар — 1 ст. л.
дополнительно:
молоко (для смазывания) — 5 ст. л.
круглая форма для вырезания лепешек радиусом 6 см

Время приготовления
1 ч 30 мин

Сложность

1 В миску всыпать муку, разрыхлитель, соль, положить охлажденное масло.
2 Скребком замешать масло с мукой активными приминающими движениями.
3–4 Помогая себе скребком, выложить массу из миски на стол. Постукивая скребком, разминать мучную массу, растирая и перемешивая ее с маслом.
5–6 Крупные кусочки можно растирать руками. Перемешивать, собирать тесто к середине и снова растирать скребком.
7–8 Отложить скребок и перетереть тесто между ладонями еще 3–4 мин.
9 Должна получиться однородная масса без комков.
10 Скребком раздвинуть середину массы к краям, формируя кольцо.
11–12 В образовавшееся пространство посередине аккуратно влить молоко.
13–14 Засыпать молоко перетертой массой.
15–16 5–6 мин замешивать молоко в тесто, помогая себе скребком, в конце собрать тесто скребком к середине в единый кусок.
17–18 Готовое тесто завернуть в полиэтилен, выложить в прямоугольный поддон, разровнять, придавая тесту форму прямоугольника толщиной 2 см. Убрать в холодильник на 30 мин.

Внимание! Если тесто получилось слишком рассыпчатым и не собирается в единую массу, надо добавить немного молока и замесить его снова.

19 Достать тесто из холодильника, выложить на посыпанный мукой стол.
20 Приготовить форму для вырезания лепешек радиусом не меньше 6 см.
21–22 Раскатать тесто в пласт 20×15 см.
23 Формой вырезать круглые лепешки, сразу укладывая их на подготовленный противень.

24–25 Остатки теста соединить, снова сформировать прямоугольник.
26 Вырезать формой еще лепешки.
27–28 Соединить последние кусочки теста в одну лепешку.
29 Все изделия смазать сверху молоком и выпекать 15 мин при 200°С.

ДРОЖЖИ. ВИДЫ И СВОЙСТВА

В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ДРОЖЖЕЙ

ГРАНУЛИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ

Обезвожены до 66%. Дрожжи в виде мелких гранул, например «Шимрит». Использовать нужно такое же количество, как и свежих дрожжей, но действуют они слабее. Преимущество гранул в том, что их можно добавлять непосредственно в муку, обеспечивая тем самым равномерное распределение по всему тесту, в то время как свежие дрожжи приходится предварительно растворять в жидкости.

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Содержат всего 8% влаги. Получаются в результате процесса обезвоживания. Рекомендуется класть их вдвое меньше, чем свежих. Сухие активные дрожжи (гранулы различного диаметра) — второй этап в эволюции дрожжей. Их часто путают с быстродействующими и при использовании смешивают с мукой. Но чтобы сухие дрожжи проявили все свои свойства, их надо насыпать на поверхность теплой воды, размешать и только потом ввести в тесто.

БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ (ИЛИ ИНСТАНТНЫЕ) ДРОЖЖИ

Дрожжи последнего поколения. Похожи на очень маленькие вермишелины. В них содержится мощный потенциал для роста теста: оно поднимается в полтора-два раза быстрее. Такие дрожжи не надо разводить в воде, да и вообще контакта с водой, сахаром, солью и жирами следует избегать. Эти дрожжи добавляют сразу в готовое тесто, смешав с небольшим количеством муки.

СВЕЖИЕ ДРОЖЖИ В ВИДЕ КУБИКОВ

При выпечке хлеба чаще всего используют именно их, так как они создают идеальные вкус и фактуру. Содержание влаги в свежих дрожжах около 70%. Из имеющихся в продаже видов дрожжей они обеспечивают самое сильное брожение. Свежие дрожжи можно хранить в холодильнике около шести недель при температуре ниже 10°С. У прессованных дрожжей должен быть равномерный кремовый цвет, при надавливании они должны ломаться, а не размазываться (иначе это уже не дрожжи).

Для того чтобы дрожжи активизировались, их нужно развести в теплой воде или молоке. Дрожжи погибают при температуре около 50°С.

НАЗНАЧЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ СВЯЗАНО С ИХ СВОЙСТВОМ ВЫЗЫВАТЬ БРОЖЕНИЕ

В результате жизнедеятельности дрожжей в тесте образуется спирт и углекислый газ. Стремясь выйти из теста, газ разрыхляет его, создавая поры и таким образом увеличивая объем теста. Чтобы газ не скапливался в избыточном количестве, поднявшееся тесто обминают рукой или мягкой лопаткой, при этом излишки газа удаляются, а тесто насыщается кислородом, и его брожение возобновляется. Обминать тесто необходимо, потому что иначе из-за скопления газов работа дрожжей прекращается и тесто опадает.

Иногда в хлебопечении применяют пивные дрожжи. Уже внешне они отличаются тем, что представляют собой массу более темно окрашенную и с довольно резким, из-за горечи хмеля, вкусом. Их воздействие на тесто очень своеобразно. Сначала брожение идет хорошим темпом, но это непродолжительный процесс. Уже после нескольких обминок теста брожение уменьшается, хлеб расплывается во время расстойки.

В печи пивные дрожжи почти всегда оказываются совершенно непригодными. При соединении с прессованными дрожжами эти недостатки, конечно, значительно смягчаются. Сильное начальное брожение, отличающее пивные дрожжи, оправдывает их небольшую добавку в тесто, поэтому во многих пекарнях их часто с успехом примешивают к прессованным дрожжам.

ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СКОНОВ

КЛЮКВЕННЫЕ СКОНЫ

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕ ЖЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ЧТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОБЫЧНЫХ СКОНОВ (СТР. 76)

Клюквенные сконы (8–10 шт.)
дополнительно:
сушеная клюква — 50 г

время приготовления
1 ч 45 мин

Сложность

ТЫКВЕННЫЕ СКОНЫ

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕ ЖЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ЧТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОБЫЧНЫХ СКОНОВ (СТР. 76)

Тыквенные сконы (8–10 шт.)
дополнительно:
тыква (свежая или замороженная) — 80 г

время приготовления
1 ч 30 мин

Сложность

Повторить п. ⓪–ⓒ (стр. 76–77).
ⓓ–ⓔ Добавить клюкву, 5 мин смешивать ингредиенты.
ⓒ–ⓒ Сформировать тесто в единый кусок, уложить в прямоугольную форму, завернуть в полиэтилен и убрать в холодильник. (п. ⓒ–ⓒ, стр. 77)
ⓒ Раскатать тесто в пласт 15×20 см.
ⓒ Вырезать из него лепешки, уложить их на противень.
ⓒ–ⓒ Соединить обрезки теста, снова вырезать лепешки. Из остатков теста можно сформировать булочки другой формы (к примеру, треугольные).
ⓒ Уложенные на противень лепешки смазать сверху молоком. Выпекать 15 мин при 200°С.

⑪–⑫ Вымыть тыкву, порезать на кусочки или разморозить, если используете замороженную.
⑬ Очистить от кожуры.
⑭ Прогреть тыкву на водяной бане, размять ложкой в пюре.
⑮ Смешать остальные ингредиенты (п. ⑥–⑩, стр. 78).
⑯–⑰ Влить в середину молоко, положить тыквенное пюре.
⑱–⑲ Перемешать все ингредиенты скребком.
⑳–㉑ Завернуть тесто в полиэтилен, положить в прямоугольную форму и убрать в холодильник.
㉒–㉓ Раскатать ровный прямоугольный пласт теста 20×15 см.
㉔ Вырезать формой лепешки, уложить их на противень.
㉕–㉖ Соединить обрезки теста, разровнять, снова вырезать лепешки.
㉗ Из остатков теста сформировать последнюю скону вручную.
㉘–㉙ Разместить лепешки на противне, застеленном бумагой для выпечки. Смазать сверху молоком. Выпекать 15 мин при 200°С.

ГОТОВИМ ДОМАШНЕЕ КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

УКРАСИТ ЧАЕПИТИЕ С ЛЮБЫМ ХЛЕБОМ

ДЛЯ ВАРЕНЬЯ ПОДХОДЯТ ПЛОТНЫЕ, СПЕЛЫЕ ЯГОДЫ

ВНИМАНИЕ ОБСУШИВАНИЕ КЛУБНИКИ

Ягоды тщательно промыть в воде вместе с черенками. Расстелить полотенце или марлю, прокатать по ним каждую чистую ягоду.

ВНИМАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ САХАРНОГО СИРОПА

Для получения сиропа сахар растворять в воде при постепенном нагревании. Сахарный песок высыпать в кастрюлю, залить кипящей водой, довести до кипения и варить, помешивая, снимая образующуюся пену.

ВНИМАНИЕ ВАРКА ВАРЕНЬЯ

Постоянно помешивать кипящее варенье и снимать пену намоченной в воде ложкой. Консистенция варенья зависит от времени варки: если вы хотите получить более густое варенье, варите его чуть дольше.

ВНИМАНИЕ ДОБАВЛЕНИЕ САХАРА

Посуда для клубники должна быть фарфоровая или эмалированная. За время выстаивания ягоды дадут сок, в котором частично растворится сахар.

Для варки варенья лучше всего подойдет посуда из нержавеющей стали или эмалированная. Можно готовить варенье и в медной посуде, но только при условии, что ее поверхность не потемнела и не имеет налета.

Для перемешивания варенья пользоваться деревянной ложкой либо лопаткой. Еще лучше не мешать варенье, а периодически встряхивать емкость, в которой оно варится. В таком случае ягоды сохранят форму и не помнутся.

ГОТОВИМ ДОМАШНЕЕ КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

УКРАСИТ ЧАЕПИТИЕ С ЛЮБЫМ ХЛЕБОМ

Ингредиенты:
клубника — 250 г
сахар — 1 стакан
вода — 1 ст. л.

1. Клубнику помыть и обсушить.
2. Очистить от плодоножек.
3. Засыпать клубнику половиной сахара, выдержать 3–4 ч.
4. Сварить сироп из оставшегося сахара и воды. В кипящий сироп добавить клубнику порциями.
5. Довести до кипения и оставить на 2 ч, чтобы масса остыла. Повторить 1–2 раза, не забывая снимать образовывающуюся на поверхности варенья пену. Постоянно помешивать, не давая варенью пригореть.
6. Готовое варенье горячим разложить в подогретые сухие банки, накрыть крышками, укупорить. Также можно сразу переложить в пиалу и подать к столу.

Когда варенье достигнет нужной консистенции, разлить его по банкам, при этом наполнять банки следует до самых краев, так как, остывая, варенье оседает.

На заметку:

Для приготовления хлеба Грэхема (англ. *Graham bread*) используется цельнозерновая мука или пшеничная грубого помола

ХЛЕБ ГРЭХЕМА (ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ)

ХЛЕБ ГРЭХЕМА

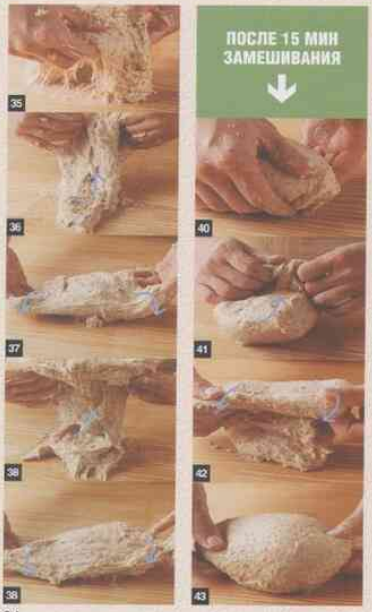
Ингредиенты:
мука — 1 и 1/2 стакана
вода — 1/2 стакана
свежие дрожжи — 5 г
цельнозерновая мука — 1/2 стакана
вода — 1/3 стакана
сахар — 2/3 ст. л.
соль — 1/2 ч. л.
сливочное масло — 1 ч. л.
дополнительно:
яйцо — 1 шт.
масло, жир — 1 ст. л.
прямоугольная форма для выпечки хлеба

Время приготовления
6 ч 30 мин

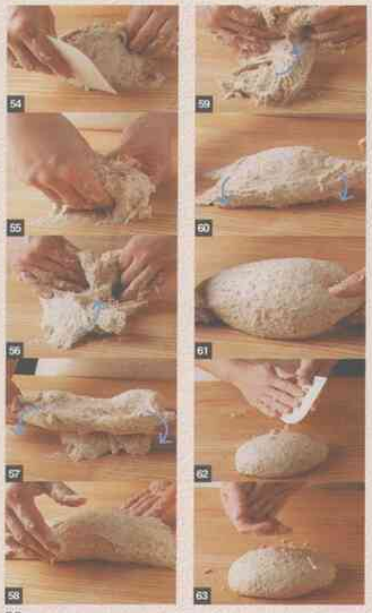
Сложность

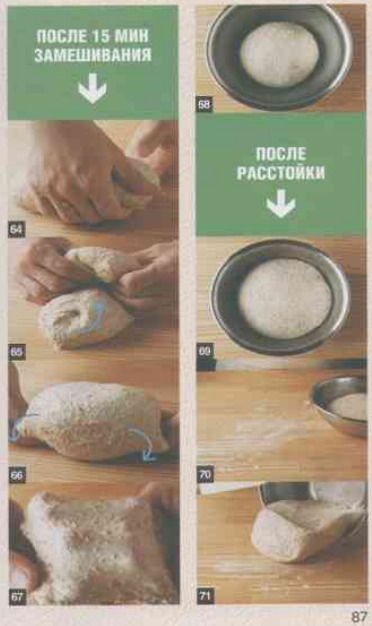
ТЕСТО
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
16
17
18
19
20
21
22
23
24

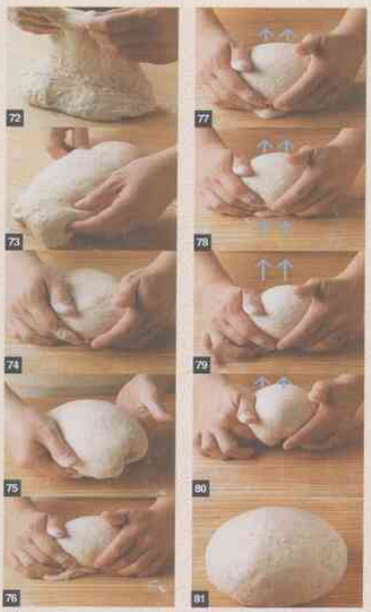
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34


35
36
37
38
39
ПОСЛЕ 15 МИН
ЗАМЕШИВАНИЯ
40
41
42
43

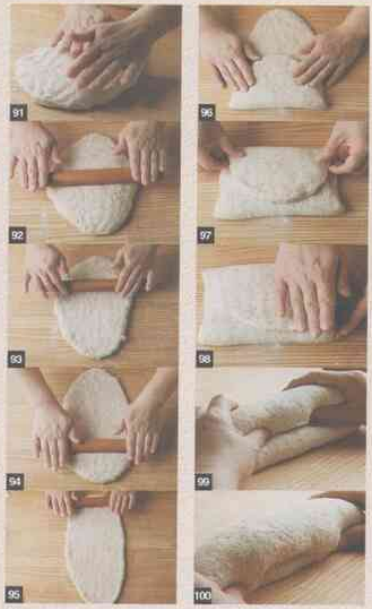
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53


54
55
56
57
58
59
60
61
62
63


ПОСЛЕ 15 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ
64
65
66
67
68
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
69
70
71


72
73
74
75
76
77
78
79
80
81

82
ВЕРНУТЬСЯ К ТЕСТУ
83
84
85
86
87
88
89
90



Развести дрожжи в теплой воде.

В другую миску просеять муку, залить разведенными дрожжами, рукой замешать ингредиенты.

Очистить руки от теста скребком, стряхнуть остатки в миску с тестом.

Чистыми руками месить тесто в миске, прижимая его одной ладонью и поворачивая миску другой рукой.

Сформировать прямо в миске из теста шар и оставить его выстаиваться 4 ч при 28–30°С.

Залить цельнозерновую муку водой и, помешивая, ждать, пока вода впитается.

Накрыть сверху полиэтиленовой пленкой и оставить набухать на 1 ч.

Тесто после выстаивания должно увеличиться в объеме.

Скребком сделать отверстие в середине теста. Всыпать туда сахар и соль.

Выложить сверху в отверстие набухшую цельнозерновую муку. Рукой сжимать массу, перемешивая ее, поворачивать миску другой рукой и продолжать перемешивать.

Сформировать тесто в единую массу, выложить его на стол.

Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Собрать тесто со стола скребком от краев к середине.

Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу.

Подтянуть вверх и, слегка растягивая пальцами тесто в стороны, опустить его вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста.

Продолжать замешивать тесто таким образом (п. –) 5–10 мин.

Перевернуть тесто вниз, прокатать его по столу, сформировать шар.

Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Растянуть тесто на столе в прямоугольник, на середину его положить охлажденное сливочное масло.

Подтянуть противоположные углы теста друг к другу, защипывая их посередине над маслом.

Разрывая тесто руками, растереть его несколько раз по столу.

Собрать тесто со стола скребком к середине.

Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу, подтянуть вверх и к себе и, слегка растягивая тесто в противоположные стороны, опустить, накрывая, как капюшоном, остатки теста.

Повернуть тесто на 90°.

Повторяя п. , месить тесто 15 мин до однородного состояния. Очистить руки и скребок от остатков теста.

Перевернуть тесто, сформировать шар: прокатить по столу, накрыть одним концом теста противоположный, загнуть боковые углы вниз.

Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Положить тесто в миску для расстойки на 30–40 мин при 28–30°С.

Тесто должно увеличиться в объеме. Посыпать поверхность стола мукой, выложить тесто.

Обеими руками взять один конец теста, подтянуть его вверх.

Накрыть им сверху остатки теста на столе, загнуть остатки теста под низ, загладить ладонями сгибы.

Приподнять тесто, разгладить со всех сторон к низу, загладить складки под основание, формируя шар.

Взять тесто в ладони, сжимать его пальцами снизу вверх, поворачивать на 90°, сжимать снова.

В итоге должен получиться шар из теста, оставить его на 20 мин полежать на столе.

Смазать хлебную форму изнутри жиром.

Взять тесто, размять его обеими руками, формируя лепешку.

Подтянуть противоположные стороны лепешки друг к другу, защипить края.

Присыпать поверхность стола мукой.

Выложить тесто на стол, расплющить его ладонями.

Скалкой раскатать тесто в пласт длиной 40 см.

Верхнюю треть теста согнуть, пригладив пальцами сгибы и места стыков. Согнуть нижнюю

треть теста, накрыв ею остальное тесто.
Прогладить руками места соединения.
Согнуть тесто вдоль пополам, держа его на боку, пальцами пригладить стыки.

Внимание! Приглаживая стыки, следить за тем, чтобы не повредить форму батона, а лишь загладить неровности. При необходимости посыпать руки мукой.

Слегка придавливая ладонью сверху вниз, разгладить место стыков.
Положить батон лицевой стороной на стол, мелко защипить места стыков, а затем пригладить швы.
Следить за тем, чтобы батон получился по размерам формы.
Аккуратно, швом вниз, поместить тесто в форму.
Оставить для расстойки на 1 ч при 35°С, тесто должно увеличиться в объеме.
Смазать сверху батон яйцом (или смесью 1:1 яйцо и вода) и выпекать 15 мин при 200°С, а затем еще 20–30 мин при 180°С, пока хлеб не станет золотисто-коричневым и не поднимется. Остудить на решетке и выдержать день, прежде чем резать.

На заметку!

Бейглами** (англ. bagel) **называют разнообразные закрученные изделия. Бейгл с различными начинками — культовое нью-йоркское блюдо

БЕЙГЛЫ (БУБЛИКИ)

БЕЙГЛЫ (БУБЛИКИ)

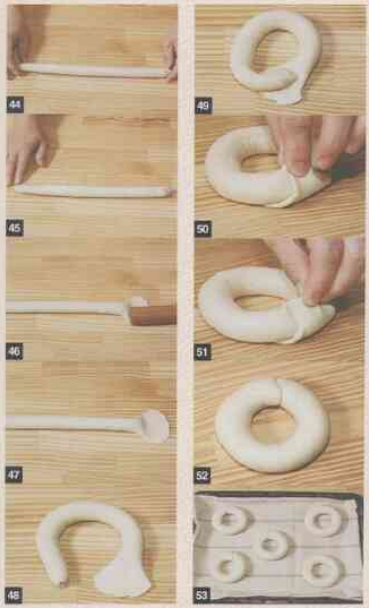
Ингредиенты:
пшеничная мука — 2 стакана
ржаная мука — 2 ст. л.
сахар — 1 ч. л.
соль — 1/2 ч. л.
свежие дрожжи — 5 г (или 2 г сухих)
вода –2/3 стакана
дополнительно:
масло или жир (для смазывания) — 1 ст. л.

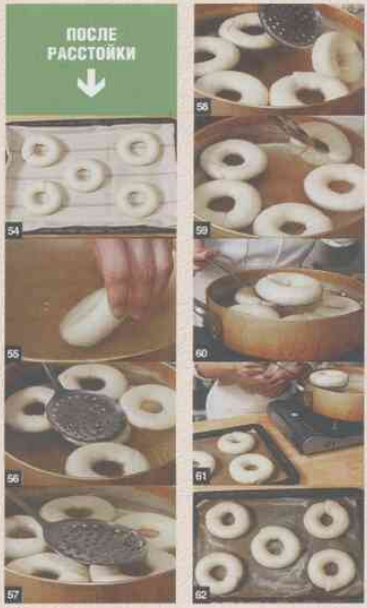
время приготовления
2 ч 00 мин

Сложность

ПОСЛЕ
15 МИН
ЗАМЕШИВАНИЯ

ПОСЛЕ
РАССТОЙКИ





ВОПРОС И ОТВЕТ

Как правильно варить бейглы? Опустить бейглы в кипящую воду на 1–2 мин, перевернуть и сразу вынуть. Выбирать крупную кастрюлю, чтобы бубликам не было слишком тесно. Когда тесто опускается в кастрюлю с кипящей водой, бейгл сразу увеличивается в объеме. Вынимать их из кастрюли шумовкой. При выпекании в духовке они еще немного увеличатся в объеме.

ГОТОВЫЙ БЕЙГЛ

Поверхность изделия перед выпечкой должна быть гладкой, без морщинок и неровностей. Готовый бейгл — румяный, равномерно окрашенный.

ПЕРЕБРОДИВШИЙ БЕЙГЛ

В структуре теста накапливается много пузырьков газа, поэтому оно становится морщинистым и неровным. В это время включить духовку на 220°С, вскипятить воду в кастрюле и растворить мед (сахар) (на 4 л воды — 2 ч. л. меда).

В миску просеять ржаную и пшеничную муку, добавить сахар и соль.
Развести дрожжи в теплой воде, залить ими смешанные ингредиенты.
○–○ Перемешать пальцами, двигая рукой по кругу по часовой стрелке.
Выложить тесто на стол.
Скребком очистить руки и миску от остатков теста, добавить их к основному тесту.
○–○ Разрывая тесто руками, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
Скребком собрать тесто от краев к середине в единую массу.
○–○ Пальцами согнуть кусок теста пополам к себе, затем надавить на него запястьем в сторону от себя, разминая и расплющивая.
○–○ Продолжать месить 15 мин, повторяя п. ○–○, перед каждым повтором поворачивая тесто на 90°.
При необходимости посыпать руки мукой.
○–○ Последний раз перебить тесто, затем сформировать из него шар.
Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек теста).
Положить тесто в миску для расстойки на 30 мин при 28–30°С.
○–○ Когда тесто расстоится и увеличится в объеме, выложить его из миски на стол.
○–○ Скребком разделить тесто на равные части примерно по 80 г каждая.
Для более точного деления можно использовать кулинарные весы.
○–○ Из остатков теста сделать «довески», которые поровну разделить между порционными кусочками.
Каждый порционный кусок теста расплющить ладонью в лепешку.
○–○ Раскатать лепешку скалкой в небольшой прямоугольник.
○–○ Верхнюю треть теста согнуть, пригладить ладонью места сгиба. То же проделать с нижней третью теста.
○–○ Запястьем согнуть тесто, соединяя боковые стороны. Прижать места стыков.
○–○ Сначала ладонью одной руки, а затем обеими равномерно раскатать получившуюся колбаску теста на столе, чтобы ее длина равнялась примерно 25 см.
Взять длинную колбаску, положить перед собой.
Прокатать концом скалки по одному из кончиков.
Он должен расплющиться.
○–○ Завернуть колбаску в кольцо, положить на широкий расплющенный кончик второй конец.
○–○ Края широкого конца теста обернуть вокруг узкого, защипить, пригладить стыки пальцами.
Уложить сформированные бейглы на противень, застеленный полотенцем, и дать постоять 30 мин при 35°С.
○–○ Вскипятить воду в кастрюле. Опустить бейглы в кипящую воду на 1–2 мин (некоторые могут пойти ко дну, но они тут же всплывут).
○–○ Перевернуть шумовкой и вскоре вынуть. Варить примерно по 30 сек с каждой стороны.
○–○ Вынимая бейглы, размещать их на выстланный бумагой для выпечки или смазанный маслом противень.
Выпекать 15 мин при 220°С.

ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЙГЛОВ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: СМЕШАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ → МЕСИТЬ ТЕСТО 15 МИН → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 28–30°С → РАЗДЕЛИТЬ → ФОРМОВКА → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 35°С → ВАРИТЬ 1 МИН → ВЫПЕКАТЬ 15 МИН ПРИ 220°С

Бейглы со шпинатом
дополнительно:
шпинат — 1 пучок

Время приготовления
2 ч 00 мин

Сложность

1. Шпинат отварить, затем слить воду и измельчить его в блендере.
2. Добавить получившееся пюре в миску с ингредиентами для теста.
3. Смешать все ингредиенты рукой, выложить тесто на стол.
4. Растереть тесто руками по столу.
5. Собрать тесто в единую массу и месить, надавливая запястьем, 15 мин, сформировать шар.
6–7. Тесто должно получиться равномерно перемешанным, тягучим, иметь зеленый цвет. Положить его в миску для расстойки на 30 мин при температуре 28–30°С.
8. Разделить расстоявшееся тесто на порционные куски по 80 г каждый.
9–10. Сформировать из кусочков теста колбаски, а затем свернуть их в колечки (п. 9–10, стр. 92).
11. Дать бейглам расстояться 30 мин при 35°С.
12. 1 мин отварить в воде, шумовкой выложить на подготовленный противень.
13. Выпекать 15 мин при 220°С.

ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЙГЛОВ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: СМЕШАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ → ДОБАВИТЬ ОРЕХИ → МЕСИТЬ ТЕСТО 15 МИН → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 28–30°С → РАЗДЕЛИТЬ → ФОРМОВКА → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 35°С → ВАРИТЬ 1 МИН → ВЫПЕКАТЬ 15 МИН ПРИ 220°С

Бейглы с грецкими орехами
дополнительно:
грецкие орехи — 1 стакан

Время приготовления
2 ч 00 мин

Сложность

Повторить п. 1–5 (стр. 90–91), растянуть тесто на столе, высыпать на него промытые грецкие орехи.

Завернуть тесто так, чтобы орехи оказались внутри.

Повернуть тесто на 90° и снова свернуть его.

6–9 В течение 15 мин месить тесто, прижимая его запястьем.

Сформировать из теста шар.

Положить шар в миску для расстойки на 30 мин при 28–30°С.

Разделить расстоявшееся тесто на порционные куски по 80 г каждый.

10–11 Сформировать из кусочков теста колбаски, а затем свернуть их в колечки (п. 10–11, стр. 92).

Дать бейглам расстояться, 1 мин отварить в воде, шумовкой выложить на подготовленный противень.

Выпекать 15 мин при 220°С.

ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЙГЛОВ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: СМЕШАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ → ДОБАВИТЬ ИЗЮМ → МЕСИТЬ ТЕСТО 15 МИН → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 28–30°С → РАЗДЕЛИТЬ → ФОРМОВКА → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 35°С → ВАРИТЬ 1 МИН → ВЫПЕКАТЬ 15 МИН ПРИ 220°С

Бейглы с изюмом

дополнительно:
изюм — 150 г

время приготовления
2 ч 00 мин

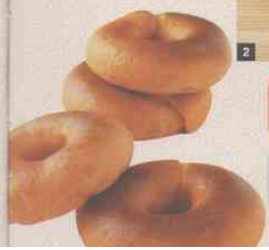
Сложность

1 Повторить п. 1–2 (стр. 90–91), растянуть тесто на столе.
2 Высыпать на него распаренный изюм.
3 Завернуть тесто так, чтобы изюм оказался внутри.
4 Повернуть тесто на 90° и снова свернуть его.
5 В течение 15 мин месить тесто, прижимая его запястьем.
6 Сформировать из теста шар и положить в миску для расстойки на 30 мин при 28–30°С.
7 Разделить расстоявшееся тесто на порционные куски по 80 г каждый.
8–9 Сформировать из кусочков теста колбаски, а затем свернуть их в колечки (п. 8–9, стр. 92).
10 Дать бейглам расстояться 30 мин при 35°С.
11 На 1 мин опустить бейглы в кипящую воду, шумовкой выложить на подготовленный противень.
12 Выпекать 15 мин при 220°С.

ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЙГЛОВ

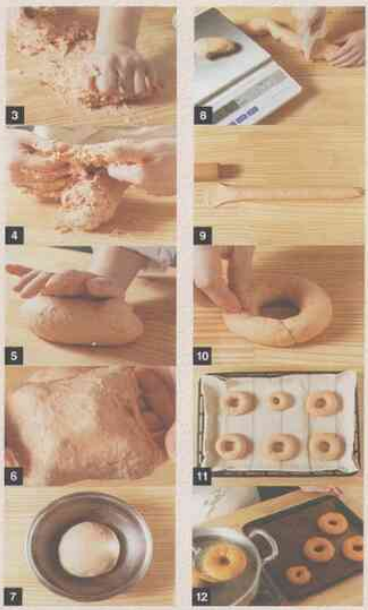
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: СМЕШАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ → ДОБАВИТЬ ОРЕХИ → МЕСИТЬ ТЕСТО 15 МИН → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 28–30°С → РАЗДЕЛИТЬ → ФОРМОВКА → РАССТОЙКА 30 МИН ПРИ 35°С → ВАРИТЬ 1 МИН → ВЫПЕКАТЬ 15 МИН ПРИ 220°С

Бейглы с томатом
дополнительно:
помидоры — 4 шт.



время приготовления
2 ч 00 мин

Сложность



1 Помидоры очистить от кожуры, нарезать кубиками и отварить, добавить к остальным ингредиентам.
2 Смешать ингредиенты рукой, затем выложить тесто на стол.
3 Растереть тесто руками по столу.
4 Собрать тесто в единую массу.
5 Месить, надавливая запястьем, 15 мин, сформировать шар.
6–7 Тесто должно получиться однородным и эластичным, с красноватым оттенком. Положить его в миску для расстойки на 30 мин при 28–30°С.
8 Разделить расстоявшееся тесто на порционные куски по 80 г каждый.
9–10 Сформировать из кусочков теста колбаски, а затем свернуть их в колечки (п. 9–10, стр. 92).
11 Дать бейглам расстояться 30 мин при 35°С.
1 мин отварить в воде, шумовкой выложить на подготовленный противень.
12 Выпекать 15 мин при 220°С.

ПОПРОБУЙТЕ СЭНДВИЧИ С БЕЙГЛАМИ

РАЗРЕЗАТЬ ГОТОВЫЙ БУБЛИК ВДОЛЬ ПОПОЛАМ И ДОБАВИТЬ:

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ, СЛИВОЧНЫЙ СЫР И КАПЕРСЫ

На одну порцию: лосось — 2–3 ломтика (нарезать длинной соломкой), сливочный сыр — 1–2 ч. л., каперсы — 1 ч. л.

Приготовление: намазать нижнюю половину бублика сыром, сверху положить лосось, на него — каперсы, накрыть верхней половиной.

САЛАТ, СЫР И КОЛБАСУ

На одну порцию: салат — 1 лист, сыр — 1 ломтик, колбаса (вареная или копченая) — 2 ломтика.

Приготовление: на нижнюю половину бублика положить лист салата, на него — ломтик сыра, сверху — сложенные вдвое ломтики колбасы, накрыть верхней половиной бублика.

ДОБАВЛЯЙТЕ ВЕТЧИНУ, СЫР ИЛИ СЛАДОСТИ...

Из обычного бейгла очень легко получить сытный бутерброд или лакомый десерт, достаточно добавить к нему различные продукты. Вариации вкусов тут бесконечны. Открытый бутерброд — одно из самых простых в приготовлении блюд. Колбасу, мясо, рыбу, паштет, сыры, овощи можно положить на бейгл и подогреть в духовке или микроволновой печи, получится горячий бутерброд.

Дети очень любят бублики с фруктами, шоколадом, вареньем и другими сладостями. Разрежьте бейгл вдоль, смажьте сгущенкой, взбитыми сливками или заварным кремом, добавьте зефир, мармелад, орешки — и пирожное к чаю готово.

ПОПРОБУЙТЕ СЭНДВИЧИ С БЕЙГЛАМИ

САЛАТ, КРЕВЕТКИ, АВОКАДО И МАЙОНЕЗ

На одну порцию: салат — 1 лист, креветки — 4–5 шт., авокадо — 3–4 дольки толщиной 5 мм, майонез — по вкусу.

Приготовление: на нижнюю половину бублика положить лист салата, на него — отваренные креветки, сверху — дольки авокадо, смазать майонезом и накрыть верхней половиной бублика.

На заметку:

Швейцарские булочки (нем. schweizer Brötchen) получаются очень воздушными, с хрустящей корочкой

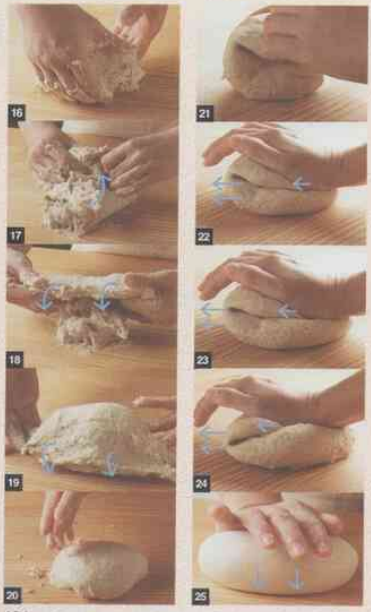
ШВЕЙЦАРСКИЕ БУЛОЧКИ

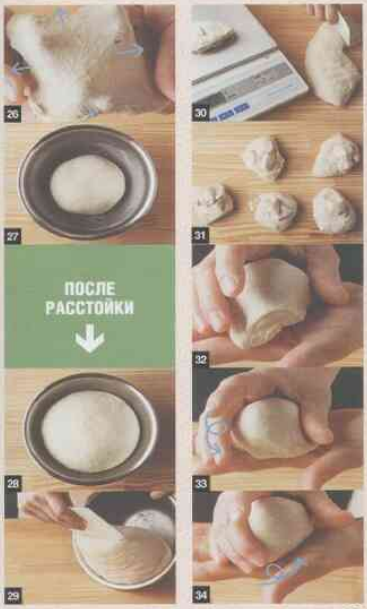
ШВЕЙЦАРСКИЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты:
пшеничная мука — 2 стакана
ржаная мука — 1/3 стакана
свежие дрожжи — 5 г
сухое молоко — 1 ч. л.
соль — 1/2 ч. л.
вода — 2/3 стакана
дополнительно:
масло или жир (для смазывания) — 1 ст. л.

время приготовления
3 ч 00 мин

Сложность





Смешать в миске пшеничную и ржаную муку, сухое молоко, соль.

В теплой воде развести дрожжи, замешать пальцами.

Залить разведенные дрожжи в миску со смесью сухих ингредиентов (п.). Пальцами круговыми движениями смешать ингредиенты.

Выложить тесто на стол.

Очистить руки и миску от остатков теста, соединить остатки с общей массой.

Разрывая тесто руками, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Растертое ладонями тесто собрать со стола скребком от краев к середине в один целый кусок.

Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу.

Немного приподнять, подтянуть к себе.

Слегка растягивая тесто в противоположные стороны, опустить его в обратную сторону, накрывая, как капюшоном, остатки теста.

Продолжать месить тесто 5 мин, повторяя п. –, перед каждым поворотом поворачивать тесто на 90°.

Сформировать из теста шар, очистить руки от остатков теста, соединить с общей массой.

Согнуть кусок теста пополам к себе, затем надавить на него запястьем в сторону от себя, разминая и расплющивая его. Месить тесто таким образом 5 мин. Сформировать шар.

Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Положить тесто в миску для расстойки на 1 ч при температуре 28–30°С.

Тесто должно увеличиться в объеме.

Выложить тесто на стол.

Скребком или ножом разделить его на кусочки массой 80 г.

Остатки теста разделить поровну между кусочками теста.

Взять кусочек теста, положить его на ладонь, а ладонью другой руки, сложенной в форме чашечки, прогладить тесто сверху. Пальцами прижимать бока, придавая кусочку округлую форму.

Круговыми движениями прогладить пальцами кусочек с боков, скругляя их.

В итоге должен получиться шарик из теста.

Остальные кусочки теста сформовать так же, шарики накрыть полиэтиленом и оставить на 15 мин.

Взять шарик, положить его на стол и слегка прижать пальцами сверху. Затем расплющить прямой ладонью, превращая в лепешку.

Запястьем согнуть верхнюю треть лепешки, пригладить места сгибов и стыков. Таким же образом согнуть нижнюю треть.

Сложить изделие вдоль пополам, соединяя сгибы теста, прижать их друг к другу и прогладить. Прокатать изделие запястьем и краем ладони по столу.

Прокатать по столу ладонями обеих рук, нажимая с краев чуть сильнее.

Выложить сформированные булочки на льняное полотенце так, чтобы они не соприкасались. Дать им расстояться 50 мин при 32°С.

Булочки должны увеличиться в объеме в 1,5–2 раза.

Выложить булочки на лист для выпечки (или противень), смазанный жиром или маслом.

Сделать на каждой булочке надрез вдоль острым ножом или бритвой.

Выпекать 20 мин при 230°С.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ВЫМАЧИВАНИЕ МУКИ

НАУЧИТЕСЬ СОХРАНЯТЬ ВЫПЕЧКУ ТАКОЙ ЖЕ СДОБНОЙ, КАК И ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ

ЧТО ОПРЕДЕЛЯЕТ ТЕКСТУРУ ВЫПЕЧКИ?

Что нужно для того, чтобы правильно испечь хлеб? Все те же ингредиенты, что и обычно — мука, соль, масло, вода и закваска. Но несмотря на это замесить тесто правильно не так-то просто. А все дело — в правильном соотношении воды, муки, масла и других основных ингредиентов. Если тесто получится чересчур крутым, на поверхности каравая образуются трещины, он слишком сильно черствеет, в результате давая нечто похожее на непригодный к употреблению кирпич. Слишком жидкое тесто даст наоборот влажный и липкий мякиш.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАМАЧИВАНИЕ ТЕСТА

Тесто для хлебо замачивается в 2 этапа. В первом производится замес муки, молока, соли и определенного количества воды. После размешивания этих ингредиентов в тесто добавляются и замешиваются масло, сахар и яйца.

На заметку:

Своим названием эти чешские булочки с корицей обязаны характерному внешнему виду

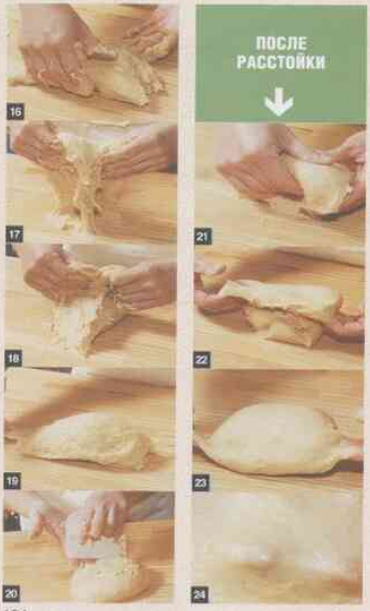
ЗАВИВАНЦЫ (БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ)

ЗАВИВАНЦЫ

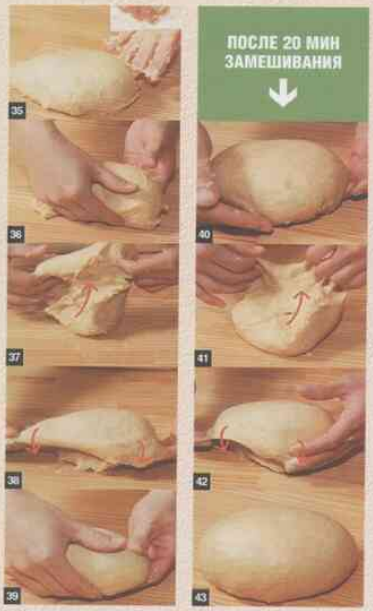
Ингредиенты (на 8 шт.):
мука — 2 стакана
сахар — 2 ст. л.
соль — 1/2 ч. л.
сухое молоко — 1/2 ст. л.
яйцо — 1 шт.
сливочное масло — 2 ст. л.
свежие дрожжи — 8 г
вода — 1/2 стакана
топленое масло — 2 ст. л.
корица — 1 ч. л.
дополнительно:
сахар — 1/2 стакана
корица — 1 ч. л.
яйцо — 1 шт.
масло, жир — 1 ст. л.
круглые формы для выпечки с высокими бортами — 8 шт.

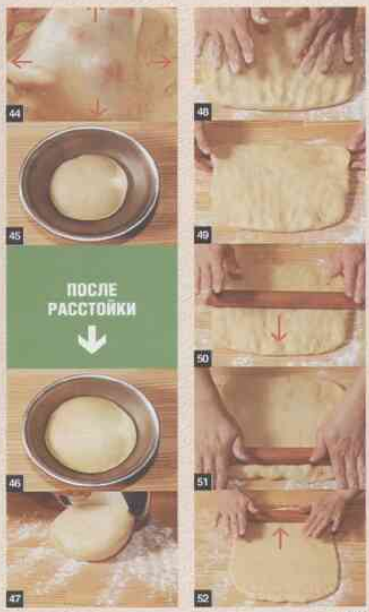
Время приготовления: 3 ч 30

Сложность


ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
16
17
18
19
20
21
22
23
24

25
26
27
28
29
30
31
32
33
34


ПОСЛЕ 20 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ
35
36
37
38
39
40
41
42
43


44
45
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
46
47
48
49
50
51
52

ВНИМАНИЕ! ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗАВИВАНЦЕВ

Если раскатанный кусок теста получается неровной прямоугольной формы с растянутыми углами, то...

3. Если вы разрезали тесто на 8 частей от края и получили лишний кусочек, надо разделить его на 8 равных частей. Положить круглые «довески» на низ форм.

1. ...при сворачивании рулет не будет идеально ровным, края станут растянутыми, выпирающими.

4. Сверху, прижимая стыки, поместить большие порционные куски рулета.

2. Боковые края теста придется отрезать, так как из них не получится ровной булочки

5. Можно проверить массу на весах, все булочки должны весить около 70 г.

Смешать в миске муку, сахар, соль, сухое молоко.

Развести дрожжи в теплой воде. Отдельно взбить яйцо с растопленным маслом, смесь должна быть комнатной температуры или чуть теплее. Соединить с разведенными дрожжами, перемешать.

Теперь соединить все ингредиенты в одной миске. Пальцами смешать по часовой стрелке.

Очистить руки от остатков теста, скребком выложить массу на стол.

Разрывая тесто руками, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Растертое тесто собрать скребком от краев к середине в единую массу.

Обеими руками взять тесто, немного приподнять.

Подтянуть к себе.

Слегка растягивая пальцами в противоположные стороны, опустить тесто в обратную сторону, накрывая, как капюшоном, остатки теста.

Продолжать месить тесто 15 мин, повторяя п. , перед каждым новым поворачивать его на 90°.

Сбить тесто, очистить руки от остатков теста и соединить их с общей массой.

Сформировать из теста шар. Взять его в руки, сжать снизу, перегибая пополам, растянуть в стороны верхнюю половину теста, накрывая, как капюшоном, нижнюю.

Тесто должно получиться равномерно перемешанным, тягучим и липким (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Растянуть тесто по столу в прямоугольный кусок. На середину выложить слегка охлажденное сливочное масло.

Попарно соединить противоположные стороны теста, накрывая масло.

Разрывая тесто руками, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Растереть тесто в тонкий пласт.

Собрать его со стола скребком от краев к середине в единую массу.

Замешивать тесто, как описано в п. , еще 20 мин, перед каждым повторением поворачивая массу на 90°.

Очистить руки от остатков теста. Чистыми руками (при необходимости присыпать мукой) сформировать из теста шар. Взять его в руки, сжать снизу, перегибая пополам, растянуть в стороны края верхней половины теста, накрывая, как капюшоном, нижнюю.

Перевернуть шар вниз, пальцами растянуть ближний к себе край теста, приподнять его, накрыть им тесто до противоположного конца (как капюшоном).

Тесто должно получиться однородным и растягиваться до состояния пленки (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Поместить тесто в миску для расстойки на 60 мин при 28–30°С.

Расстоявшееся тесто выложить на посыпанный мукой стол.

Придавливая ладонями, размять в прямоугольный пласт.

Выровнять вручную углы и стороны теста.

Скалкой раскатывать тесто от центра к верхнему и нижнему краям.

Раскатывать скалкой, по необходимости посыпать тесто мукой. Иногда проще отложить скалку и подтянуть края вручную, чтобы сохранить прямоугольную форму.

Полоски теста по 2 см с нижнего и верхнего края раскатать тоньше, чем остальной пласт.

Должен получиться прямоугольник теста длиной примерно 25 см.

Кистью смазать его сверху растопленным сливочным маслом.

Не смазывать тонкие края теста (п.).

На масло посыпать смесь сахара и корицы. Разровнять посыпку рукой.

Согнуть верхнюю несмазанную полоску теста, прижать пальцами место стыков.

Начать сворачивать рулет с верхней согнутой части, держа тесто обеими руками.

Дойдя до нижней сухой полоски, остановиться. Пальцами подтянуть полоску теста, прижать ее к бокам рулета, пригладить, чтобы тесто плотно приклеилось.

Острым ножом разрезать рулет пополам.

Затем каждую половину разрезать пополам и получившиеся кусочки — еще раз пополам. Всего должно получиться 8 частей рулета.

Внимание! При нарезании рулета от края могут получиться кусочки разной величины, поэтому стоит следовать рекомендациям по нарезке.

Уложить кусочки рулета срезом вниз в смазанные маслом и посыпанные мукой формы для выпечки.

Пальцами сверху слегка прижать булочки. Пальцы держать под углом 45°, придавливая края чуть сильнее, чтобы булочка получилась слегка вытянутой к верхушке.

Оставить для расстойки на 50 мин при 35°С.

После того как булочки поднимутся, смазать их сверху яйцом и выпекать 10–12 мин при 210°С.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВЫМАЧИВАНИЕ МУКИ

НАУЧИТЕСЬ СОХРАНЯТЬ ВЫПЕЧКУ ТАКОЙ ЖЕ СДОБНОЙ, КАК И ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ

ЧТО ОПРЕДЕЛЯЕТ ТЕКСТУРУ ВЫПЕЧКИ?

Что нужно для того, чтобы правильно испечь хлеб? Все те же ингредиенты, что и обычно — мука, соль, масло, вода и закваска. Но несмотря на это замесить тесто правильно не так-то просто. А все дело — в правильном соотношении воды, муки, масла и других основных ингредиентов. Если тесто получится чересчур крутым, на поверхности каравая образуются трещины, он слишком сильно черствеет, в результате давая нечто похожее на непригодный к употреблению кирпич. Слишком жидкое тесто даст наоборот влажный и липкий мякиш.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАМАЧИВАНИЕ ТЕСТА

Тесто для хлебо замачивается в 2 этапа. В первом производится замес муки, молока, соли и определенного количества воды. После размешивания этих ингредиентов в тесто добавляются и замешиваются масло, сахар и яйца.

ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВИВАНЦЕВ

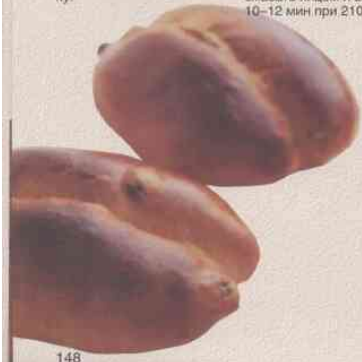
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛОЧЕК С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ: ДОБАВИТЬ ИЗЮМ → ЗАМЕШАТЬ → РАССТОЙКА 1 Ч → РАЗДЕЛИТЬ → ФОРМОВКА → РАССТОЙКА 40 МИН → ВЫПЕКАТЬ 10–12 МИН ПРИ 210°С

Завиванцы с корицей и изюмом
дополнительно:
изюм — 80 г

время приготовления
3 ч 00 мин

Сложность

Повторить п. ●–● (стр. 104–106).
Растянуть тесто по столу, высыпать на него промытый изюм.
Месить тесто, как описано на стр. 104 (п. ●–●), в течение 2–3 мин.
Положить тесто в миску для расстойки на 1 ч.
Разделить тесто на кусочки по 30 г.
Из каждого кусочка сформировать шарик (стр. 71).
Расплющить каждый шарик ладонью в лепешку.
Сложить верхнюю треть теста, ладонью прогладить сгибы, аналогичным образом сложить нижнюю треть теста.
Повернуть тесто лицевой стороной вниз, слегка прижать ладонью.
Прокатать изделия боковыми сторонами по столу, чтобы они получились округлые и гладкие.
Пальцами защипить боковые края и стыки теста.
Уложить булочки на подготовленный противень, выстоять 40 мин, смазать яйцом и выпекать 10–12 мин при 210°С.



ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ИЗУЧАЕМ РОЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ ТЕСТА

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука — это главный продукт в приготовлении теста. Преимущественно мы пользуемся пшеничной мукой. Перед приготовлением теста муку просеивают не только для того, чтобы очистить ее от инородных предметов, но и для того, чтобы обогатить кислородом. Поэтому, даже если вы уверены в чистоте продукта, просеять муку лишний раз никогда не помешает, это поможет тесту лучше подняться.
Вода — универсальный растворитель, который помогает соединить все компоненты теста и запустить реакцию брожения.
Соль добавляется практически во все виды изделий, даже из сладкого теста. Желательно брать чистую мелкую соль.
Дрожжи — изделия из неразрыхленного теста получаются плотными, с непропеченной серединой и почерневшей корочкой. Это происходит потому, что в неразрыхленное тесто плохо проникает тепло. Чтобы тесто увеличилось в объеме, а изделия из него имели пористую структуру, в тесто добавляют дрожжи или химические разрыхлители.

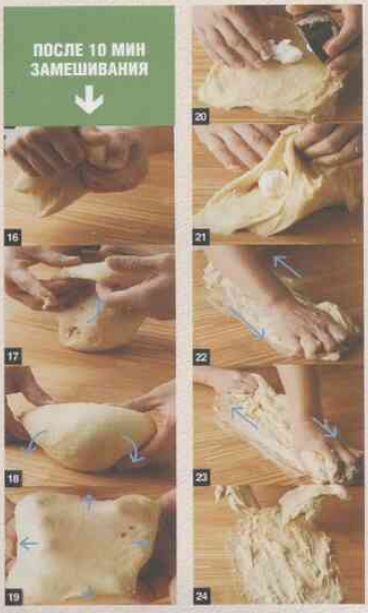
На заметку:

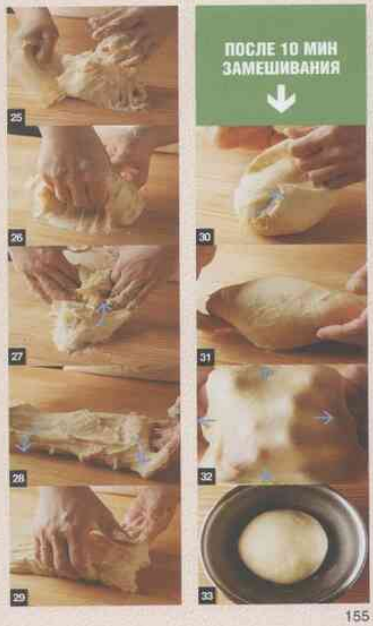
Карри-пан готовится во фритюре, а пирожок с тунцом и маленькая пицца выпекаются в духовке. Эти сытные пирожки очень популярны в разных странах, их удобно брать на пикник или с собой на работу

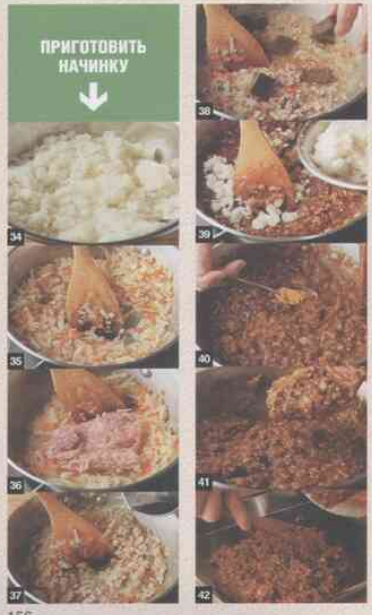
КАРРИ-ПАН

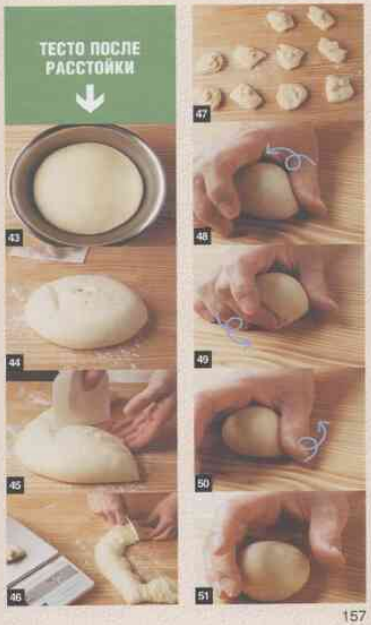
Ингредиенты:
мука — 2 стакана
сахар — 3 ст. л.
соль — 1/2 ч. л.
слив. масло — 1 ст. л.
сухое молоко — 1 ст. л.
яйца — 2 шт.
свежие дрожжи — 9 г
вода — 1/2 стакана
панировочные сухари — 1 и 1/2 ст. л.
дополнительно:
карри — 5 г
куркума, кумин, фенхель, кориандр, соль, перец — по вкусу
жареный лук — 1 ст. л.
свиной фарш — 80 г
рис — 1/2 стакана
картофель — 1 шт.
морковь — 1 шт.
растительное масло — 500 мл
яйцо — 1 шт.

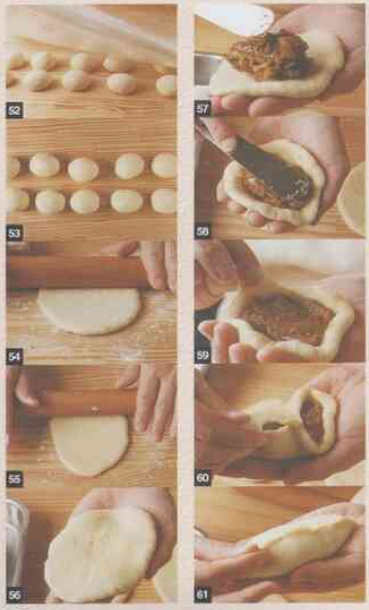
время приготовления
3 ч 00
Сложность


ПОСЛЕ 10 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ
16
17
18
19
20
21
22
23
24


25
26
27
28
29
ПОСЛЕ 10 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ
30
31
32
33


ПРИГОТОВИТЬ НАЧИНКУ
34
35
36
37
38
39
40
41
42


ТЕСТО ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
43
44
45
46
47
48
49
50
51



Смешать в отдельной миске муку, сахар, соль и сухое молоко.

В другой миске теплой водой развести дрожжи, влить отдельно взбитые яйца, перемешать.

Соединить содержимое обеих мисок. Замешать тесто пальцами по часовой стрелке.

Выложить тесто на стол, очистить руки скребком.

Разрывая тесто руками, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Собрать тесто со стола скребком от краев к середине.

Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу.

Немного подтянуть вверх и, слегка растягивая пальцами тесто в противоположные стороны, опустить его вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста. Повторять п. 6–9 в течение 10 мин.

Сжать тесто ладонями, сгибая пополам. Положить на стол, растянуть верхнюю часть теста, накрыть, как капюшоном, нижнюю.

Тесто должно получиться однородным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Растянуть тесто по столу в прямоугольник, выложить на его середину жир (или маргарин).

Подтянуть противоположные углы теста друг к другу, защипить их посередине над жиром.

Разрывая тесто руками, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

В итоге жир тщательно смешается с тестом.

Собрать тесто со стола скребком от краев к середине.

Вымешивать тесто 10 мин, повторяя п. 13–14.

Сформировать из теста шар (п. 6–9).

Проверить пластичность теста, растянув между пальцами небольшой кусочек. Положить тесто в миску для расстойки на 50 мин при 28–30°С.

Отварить рис.

Обжарить измельченные лук, морковь и картофель.

Добавить свиной фарш.

Тушить, помешивая. По необходимости доливать воды, чтобы смесь не пригорала.

Добавить карри (может быть прессованным в кубике либо порошком).

Всыпать рис, перемешать.

Положить смесь любимых специй (куркума, кумин, фенхель, кориандр и т.д.), соль и перец по вкусу. Продолжать помешивать.

Готовить до загустения массы.

Переложить начинку на поднос для остывания.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол.

Скребком разделить тесто на порционные куски по 45 г. Должно получиться около 10 кусочков.

Остатки теста разделить на мелкие «довески», прибавить их к порционным кускам.

Накрыв сложенной в форме чашечки ладонью кусок теста, сформировать из него шарик, проглаживая пальцами сверху вниз.

Готовые шарики накрыть полиэтиленом, оставить на 15 мин.

Скалкой раскатать шарик теста в продолговатую лепешку.

Положить лепешку на ладонь.

На ее середину положить начинку.

Перегибая лепешку вдоль пополам, соединить и защипить пальцами края.

Растопить сливочное масло, смешать его с яйцом, вылить в поднос или пиалу. Во второй поднос высыпать панировочные сухари. Повернув пирожок швом вниз, обмакнуть его с обеих сторон в смесь жира с яйцом, затем обвалять в сухарях.

Поместить пирожки швом вниз на противень, застеленный льняным полотенцем, прижать ладонью. Расстаивать 50 мин при 35°С.

Внимание! Во время расстойки полотенце впитает излишки жира с пирожков.

После расстойки пирожки увеличатся в размерах.

Нагреть в кастрюле или фритюрнице масло, обжарить пирожки по 3–4 мин с каждой стороны.

Готовые пирожки вынуть шумовкой.

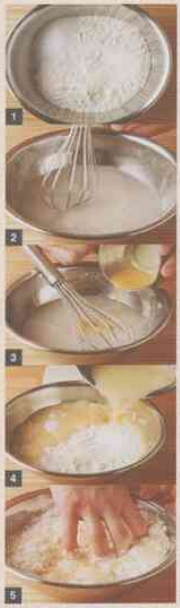
ПИРОЖОК С ТУНЦОМ

Ингредиенты:

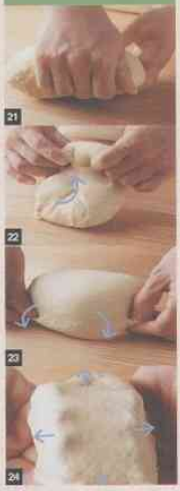
мука — 2 стакана
сахар — 1 ст. л.
соль — 1/2 ч. л.
сухое молоко — 1/2 ст. л.
жир — 1/2 ст. л.
яйцо — 1 шт.
свежие дрожжи — 8 г (или 4 г сухих)
вода — 2/3 стакана
сыр — 50 г
тунец консервированный — 1 банка
майонез — 2 ст. л.
дополнительно:
яйцо — 1 шт.
масло, жир — 1 ст. л.

время приготовления
3 ч 00 мин

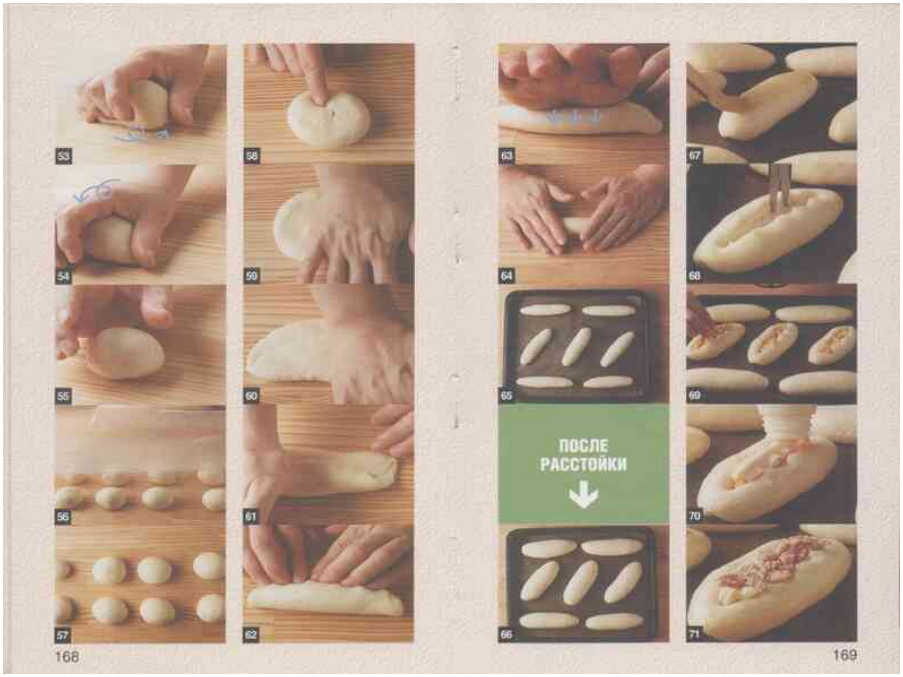
Сложность



ПОСЛЕ 10 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ



35
36
37
38
39
40
ПОСЛЕ 10 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ
41
42
43
44
45
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
46
47
48
49
50
51
52


53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
66
67
68
69
70
71

Смешать в миске муку, сахар, соль и сухое молоко.
В другой миске теплой водой развести дрожжи, влить отдельно взбитое яйцо, перемешать.
Соединить две смеси.
Замешать тесто пальцами по часовой стрелке.
Выложить тесто на стол, очистить руки скребком.
Разрывая тесто руками, растирать его по столу.
Двигая руками от себя и к себе в противоположные стороны, запястьями растирать тесто.
Собрать тесто со стола скребком от краев к середине.
Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу, немного подтянуть вверх и, слегка растягивая тесто в противоположные стороны, опустить его вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста.
Замешивать 10 мин, повторяя п. .
Сжать тесто в ладонях, сгибая пополам. Положить на стол, растянуть верхнюю часть теста, накрыть, как капюшоном, нижнюю.
Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).
Растянуть тесто по столу в прямоугольник, выложить на его середину жир (или маргарин).
Подтянуть противоположные углы теста друг к другу, защипить их посередине над жиром.
Разрывая тесто руками, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
Прижимая запястьями, растирать тесто. В итоге жир тщательно смешается с тестом.
Скребком очистить руки, собрать тесто со стола от краев к середине.
Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу.
Немного подтянуть вверх и, слегка растягивая пальцами в противоположные стороны, опустить его вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста.
Месить тесто 10 мин, повторяя п. , перед каждым повтором поворачивать тесто на 90°.

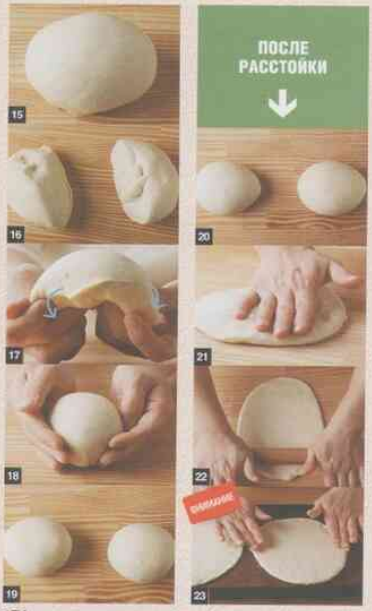
Сжать тесто в ладонях, сгибая пополам. Положить на стол, растянуть верхнюю часть теста, накрыть, как капюшоном, нижнюю.
Тесто должно быть равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).
Отправить тесто в миску для расстойки на 1 ч при 28–30°С.
Выложить расстоявшееся тесто на посыпанный мукой стол.
Разделить тесто на порционные кусочки по 60 г.
Распределить остатки теста между кусочками.
Накрыв сложенной в форме чашечки ладонью кусочек теста, сформировать из него шарик, проглаживая стороны сверху вниз.
Накрыть шарики полиэтиленовой пленкой, оставить на 15 мин.
После того как шарики немного подойдут, снять полиэтилен.
Повернуть шарик вниз, прижать ладонью сверху, расплющить его на столе в лепешку.
Сложить верхнюю треть лепешки, запястьем пригладить сгиб и места стыков, то же самое проделать с нижней третью заготовки.
Согнуть лепешку вдоль пополам, прижать пальцами места стыков.
Прижимая запястьем, прокатать лепешку по столу, сглаживая неровности.
Прокатать обеими руками, края прижимать чуть сильнее.
Выложить колбаски на подготовленный противень, оставить для расстойки на 50 мин при 35°С.
Смазать яйцом.
Кулинарными ножницами вырезать сверху посередине небольшие продольные кармашки.
На дно кармашков выложить тертый сыр.
Сверху смазать майонезом.
Майонез прикрыть измельченным консервированным тунцом. Выпекать булочки 10–12 мин при 220°С.

ХЛЕБ-ПИЦЦА

Ингредиенты:
мука — 2 стакана
сахар — 1/2 ст. л.
соль — 1/2 ч. л.
растительное масло — 1 ст. л.
сухое обезжиренное молоко — 1 ст. л.
свежие дрожжи — 8 г
вода — 2/3 стакана
для начинки 1-й пиццы:
томатная паста — 1 ст. л.
сыр — 80 г
помидор — 1 шт.
базилик — 10 листочков
начинка 2-й пиццы:
томатная паста — 1 ст. л.
моцарелла, пармезан, горгонзола — по 20 г

время приготовления 2 ч 00

Сложность



Смешать в отдельной миске муку, сахар, соль и сухое молоко.

В другой миске теплой водой развести дрожжи.

Соединить дрожжи и сухую смесь продуктов, добавить растительное масло.

Замешать тесто пальцами по часовой стрелке.

Выложить массу на стол, скребком очистить руки и миску от остатков теста.

Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Собрать тесто со стола скребком от краев к середине. Очистить руки от теста.

Расплющить тесто в лепешку, согнуть ее пополам.

Нажать на тесто запястьем в сторону от себя.

Продолжать месить тесто таким образом 15 мин.

Тесто должно получиться однородным и пластичным (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Сформировать из теста шар.

Скребком или острым ножом разделить его на 2 половины.

Из каждого куска сделать шар.

Оба шара оставить расстаиваться на 40 мин.

Взять шар, расплющить его, нажав сверху ладонью.

Внимание! Размещать лепешки на противне так, чтобы между ними было расстояние, так как они увеличатся при расстойке.

Скалкой раскатать в вытянутую лепешку около 20×15см. То же самое проделать со вторым шаром.

Поместить лепешки на подготовленный противень, подушечками пальцев прижать их края.

Расстаивать лепешки 20–30 мин при 35°С.

Подготовить начинку для обеих пицц. Сыр натереть, помидоры порезать кусочками.

После расстойки основы для пиццы подойдут.

Пальцами проткнуть заготовки по всей площади.

Смазать обе заготовки томатной пастой.

Затем на одну выложить помидоры, базилик, посыпать сыром.

На вторую секторами уложить сыр разных сортов.

Выпекать пиццы 15 мин при 220°С.

На заметку:

Для приготовления этих сдобных булочек можно использовать два вида теста

БУЛОЧКИ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

БУЛОЧКИ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты:

для 1-го теста:
мука — 1 стакан
соль — 1/4 ч. л.
сухие дрожжи — 1 г
вода — 1/3 стакана
для 2-го теста:
ржаная мука — 2 стакана
сахар — 2 ст. л.
соль — 1/2 ч. л.
сливочное масло — 1 ст. л.
сливочное масло — 1/2 ст. л.
свежие дрожжи — 8 г
вода — 2/3 стакана
грецкие орехи — 1/2 стакана
изюм — 35 г

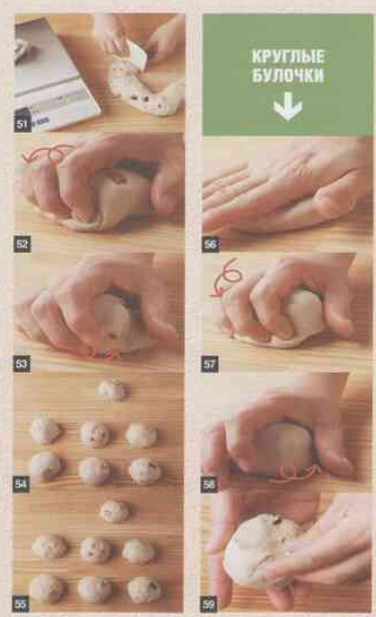
время приготовления
1 ч 00 мин 1 день
3 ч 15 мин
Сложность

ПОСЛЕ РАССТОЙКИ

ПОСЛЕ 5 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ

ПОСЛЕ 10 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ
34
35
36
37
38
39
40
41
42

ПОСЛЕ 5 МИН ЗАМЕШИВАНИЯ
43
44
45
46
47
48
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
49
50


КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ
51
52
53
54
55
56
57
58
59

ВЫТЯНУТЫЕ БУЛОЧКИ
60
61
62
63
64
КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ
ВНИМАНИЕ
65
66
67

Готовить первое тесто: в миске смешать все сухие ингредиенты, залить теплой водой. Замешать пальцами по часовой стрелке. Соединить тесто в единую массу, очистить руки, добавить остатки теста к основной массе. Очистить стенки миски от остатков теста. Оставить тесто расстаиваться 1–3 ч при 28–30°С. Настоявшееся тесто переложить на стол, сформировать из него шар. Если вы не собираетесь работать с тестом сразу, убрать его в холодильник. В другом случае — переходить к пункту 35.

Вручную поломать орехи на мелкие части.

Готовить второе тесто: смешать в миске муку, сахар, соль, добавить мягкое сливочное масло. В теплой воде развести дрожжи, перелить в ту же миску. Замешать пальцами по часовой стрелке, выложить тесто на стол, очистить руки. Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Скребком очистить руки, собрать растертое тесто со стола скребком от краев к середине. Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу, немного подтянуть вверх и к себе, слегка растягивая его в противоположные стороны, опустить вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста. Повторять п. в течение 5 мин.

Сформировать из теста шар.

Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

Растянуть тесто по столу в прямоугольник, выложить на его середину масло (или маргарин), подтянуть противоположные углы теста друг к другу, защипнуть их посередине над маслом.

Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

Собрать тесто со стола скребком от краев к середине. Пальцами обеих рук подцепить его снизу, приподнять вверх, подтянуть к себе и, растягивая пальцами в противоположные стороны, опустить тесто вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста. Повторяя п. , замешивать тесто 10 мин. После этого последний раз «накрыть» тесто, очистить руки. Дальше месить тесто 5 мин, нажимая запястьем, перед каждым следующим нажимом поворачивать тесто на 90°.

Сформировать из теста шар. Тесто должно получиться однородным, пластичным (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек). Растянуть тесто по столу в небольшой кусок, высыпать на него измельченные орехи и промытый изюм. Завернуть тесто в рулет.

Прижать ладонью (как описано в п.), тщательно замешивая орехи и изюм. Сформировать из теста шар.

Положить его в миску для расстойки на 1 ч при 28–30°С. Выложить подошедшее тесто на стол.

Скребком разделить тесто на порционные кусочки примерно по 80 г каждый. Получится 6 равных кусочков и один — поменьше. Накрыв сложенной в форме чашечки ладонью кусок теста, сформировать из него шарик, прогладить стороны и выпирающие части пальцами сверху вниз.

Оставить шарики на столе на 15 мин.

Сделать 3 круглые булочки. Для этого взять 3 шарика теста, расплющить их, придавив ладонью.

Сжать каждую лепешку в руке, сформировать шарик, повторяя п. .

Перевернуть шарик, защипнуть на основании и пригладить неровности теста. Оставшиеся шарики расплющить ладонью на столе в лепешки. Согнуть в середине верхнюю и нижнюю трети лепешек, пригладить сгибы и места стыков. Запястьем согнуть лепешки пополам, прижимая места стыков теста. Прокатать колбаски теста по столу, прижимая края чуть сильнее.

Выложить все булочки на подготовленный противень, расстаивать 50 мин при 35°С. Бритвой или ножом сделать на поверхности булочек надрезы. Сбрызнуть холодной водой и выпекать 15–18 мин при 220°С.

О МУКЕ

Клейковина

Важнейшей составной частью муки являются белки — глиадин и глютенин. При тестообразовании они набухают и образуют упругую эластичную клейкую массу — клейковину, влияющую на структуру теста. В зависимости от содержания клейковины мука делится на три группы:
1) до 28% клейковины; 2) 28–36%; 3) до 40% клейковины.

Мука с низким содержанием клейковины может применяться, например, для приготовления бисквитного и песочного теста, а с большим — для дрожжевого и слоеного.

Клейковина хорошего качества имеет кремовый цвет, она эластична, не липнет к рукам, упруга, способна поглощать много воды. Если в составе муки содержится такая клейковина, то муку называют «сильной». Тесто из такой муки нормальной консистенции, оно хорошо удерживает газы. Изделия из него сохраняют форму при расслойке и выпечке.

ЗОЛЬНОСТЬ (БЕЛИЗНА)

Характеризует сорт муки. Величина зольности (белизны) зависит от содержания в муке периферийных частичек зерна, которые являются основными носителями минеральных веществ и обуславливают затемнение муки. Мука низких сортов содержит значительное количество периферийных частичек зерна, поэтому зольность ее выше, а показатель белизны ниже, чем у муки высоких сортов.

На заметку:
Фруктовую начинку для этих булочек можно менять по своему желанию

СЛАДКИЕ ВИТЫЕ БУЛОЧКИ

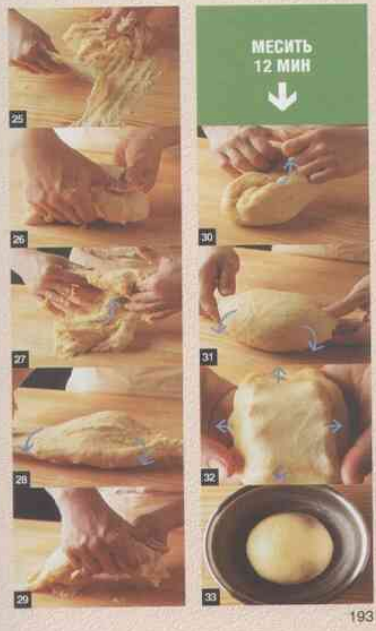
ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ВИТЫХ БУЛОЧЕК

Ингредиенты:

мука — 2 стакана
сахар — 2 ст. л.
соль — 1/3 ч. л.
сухое молоко — 1/2 ст. л.
сливочное масло — 3 ст. л.
жир — 2 ст. л.
яйцо — 2 шт.
свежие дрожжи — 10 г (или 4 г сухих)
дополнительно:
масло или жир (для смазывания) — 1 ст. л.

время приготовления
2 ч 00 мин

Сложность



1 Смешать в отдельной миске муку, сахар, соль и сухое молоко.
2 В другой миске теплой водой развести дрожжи, влить отдельно взбитые яйца, перемешать.
3 Соединить все ингредиенты.
4–5 Замешать тесто пальцами по часовой стрелке.
6 Выложить тесто на стол, очистить руки скребком.
6–7 Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
8–9 Собрать тесто со стола скребком от краев к середине.
10 Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу.

11–12 Немного подтянуть вверх и, слегка растягивая пальцами в противоположные стороны, опустить его вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста.
12–13 Повторять п. 11–12 в течение 10 мин.
13 Сформировать шар из теста.
14 Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).
15 Растянуть тесто по столу, завернуть в него жир и масло, защипнуть углы.
15–16 Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
17 Собрать тесто со стола скребком от краев к середине, очистить руки от остатков теста.
17–18 Месить тесто 12 мин, повторяя п. 15–16.
18–19 Сформировать шар.
19 Проверить структуру теста, растянув между пальцами небольшой кусочек.
20 Положить шар в миску для расстойки на 1 ч при 28–30°С.

СЛАДКИЙ РУЛЕТ С БАНАНАМИ

Ингредиенты:

готовое тесто (стр. 130–131)
для крема:
сахар — 4 ст. л.
яйцо — 2 шт.
сливочное масло — 2 ст. л.
миндаль-порошок — 2 ст. л.
для бананов в карамели:
бананы — 2 шт.
сливочное масло — 4 ст. л.
сахар — 4 ст. л.

Время приготовления: 3 ч 30 мин

Сложность

1

ГОТОВИТЬ КРЕМ

2 3 4

5 6 7 8 9

БАНАНЫ В КАРАМЕЛИ

10 11 12 13

14 15 16 17 18

19 20 21 22 23

Приготовить тесто со стр. 130–131. Взбить в миске масло с небольшим количеством сахара. –Порциями всыпать оставшийся сахар. – Активно перемешивая, добавить отдельно взбитые яйца. Мешать 3–4 мин. Всыпать миндальпорошок. Смешать. Крем должен получиться очень густым. Бананы очистить и нарезать на кольца толщиной 1 см. – В кастрюле или сковороде с толстым дном на слабом огне растворить сахар для карамели. Варить до получения золотисто-коричневого цвета. Добавить в карамель сливочное масло. Положить нарезанные бананы в карамель, перемешать. Переложить бананы на поднос для остывания. Выложить в отдельную пиалу 8 кусочков банана. Вернуться к настоявшемуся тесту, замесить, как показано на стр. 132–133 (п. –). Оставить на 15 мин на столе. Посыпать стол мукой. Растянуть тесто в прямоугольник длиной 30 см. Расплющить ближний к себе край шириной 2 см. Ровным слоем намазать на пласт теста крем, расплющенную полоску не смазывать. –Выложить на тесто поочередно слой бананов, затем — слой карамели и так далее, до ненамазанной полосы. Обеими руками скатать тесто рулетом в сторону к себе. Остановиться, дойдя до несмазанной полоски. Подтянуть полоску теста, защипить ее к рулету, прижать и пригладить. – Положить рулет перед собой швом вверх, острым ножом разрезать пополам, затем каждую половину — пополам и каждый получившийся кусочек — еще раз пополам. Получится 8 частей рулета. Уложить кусочки рулетов в смазанные маслом или жиром и посыпанные мукой формы для выпечки (бумажные формы смазывать не нужно). Пальцами сверху слегка прижать булочки. Придавливать края булочек чуть сильнее, чтобы они получились слегка вытянутыми к верхушке. Оставить для расстойки на 50 мин при 35°С. –Расстоявшиеся заготовки смазать сверху яйцом. В середину каждой булочки поместить по кусочку банана, выпекать 10–12 мин при 210°С.

СЛАДКИЙ РУЛЕТ С ОРЕХАМИ

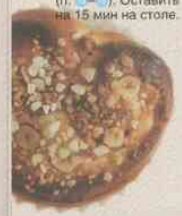
Ингредиенты:

готовое тесто (стр. 130–131)
для крема:
сливочное масло — 1 ст. л.
арахисовое масло — 1 ст. л.
сахар — 2 ст. л.
яйцо — 1 шт.
измельченные орехи — 1–2 ст. л.
дополнительно:
грецкие орехи — 1/2 стакана
фундук — 1/4 стакана
сахарная пудра — 1 ст. л.

время приготовления
3 ч 30 мин

Сложность

Ⓐ Приготовить тесто со стр. 130–131.
Ⓑ–Ⓒ Взбить в миске сливочное и арахисовое масло.
Ⓒ–Ⓓ Всыпать сахар, активно растереть.
Ⓓ–Ⓔ Продолжая растирать, небольшими порциями добавить взбитое яйцо. Перемешивать 3–4 мин.
Ⓔ–Ⓕ Мешая, положить в крем измельченные орехи.
Ⓖ Должна получиться очень густая смесь.
Ⓗ Застелить противень бумагой для выпечки, высыпать грецкие орехи, прогреть в духовке 5–7 мин при 180°С.
Ⓘ Вручную очистить и поломать грецкие орехи на мелкие кусочки.
Ⓙ Вернуться к настоявшемуся тесту, замесить, как показано на стр. 132–133 (п. Ⓒ–Ⓔ). Оставить на 15 мин на столе.



Ⓚ Посыпать стол мукой.
Ⓛ Распластать тесто в прямоугольник длиной 30 см, выровнять углы и края руками.
Ⓜ Ровным слоем намазать пласт теста кремом.
Ⓝ Посыпать измельченными орехами.
Ⓞ–Ⓟ Свернуть тесто рулетом к середине, остановиться. Аналогично свернуть к середине вторую половину теста.
Ⓟ–Ⓠ Прижать друг к другу две части рулета.
Ⓡ Перевернуть рулет.
Ⓢ Нарезать на 8 равных частей.
Ⓣ Уложить кусочки рулета срезом вниз в смазанные маслом или жиром и посыпанные мукой формы для выпечки (бумажные формы смазывать не нужно).
Ⓤ Поправить пальцами булочки, если они потеряли форму при перемещении.
Ⓥ Оставить для расстойки на 50 мин при 35°С.
Ⓦ–Ⓧ Расстоявшиеся заготовки смазать сверху яйцом.
Ⓨ Нарезать фундук.
Ⓩ Каждую булочку посыпать сверху фундуком и сахарной пудрой. Выпекать 10–12 мин при 210°С.

ТУРЕЦКИЙ БУБЛИК СИМИТ

На заметку:

Симит (тур. simit) — круглый бублик с кунжутом, распространенный в Турции, а также в Греции

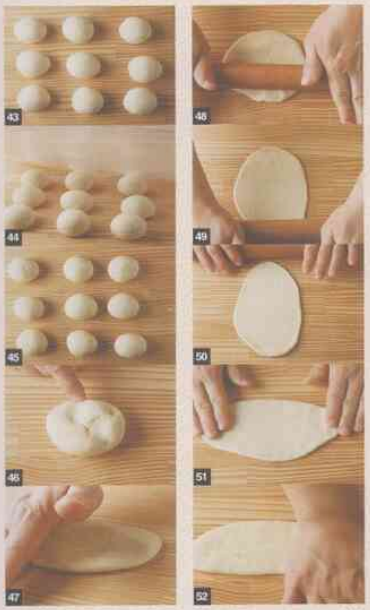
ТУРЕЦКИЙ БУБЛИК СИМИТ

Ингредиенты:
мука — 2 стакана
сахар — 1/2 ст. л.
соль — 1/4 ч. л.
сливочное масло — 1 ст. л.
яйцо — 1 шт.
свежие дрожжи — 8 г (или 4 г сухих)
вода — 2/3 стакана
дополнительно:
кунжут — 4 ст. л.

Время приготовления: 2 ч 50 мин

Сложность

33
34
35
36
37
38
39
40
41
42


43
44
45
46
47
48
49
50
51
52

53
54
55
56
57
58
Внимание!
59
60
61
62

63
64
65
66
67
68
69
ПОСЛЕ РАССТОЙКИ
70
71

Насыпать в миску муку, соль, сахар, добавить сливочное масло комнатной температуры.
В другой миске в теплой воде развести дрожжи, добавить взбитое яйцо, перемешать.
Соединить обе смеси.
–Замешать ингредиенты рукой по часовой стрелке.
–Выложить тесто на стол, скребком очистить миску и руки от остатков теста.
–Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
Скребком собрать тесто от краев к середине в единую массу.
Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу.
Немного подтянуть к себе.
Слегка растягивая пальцами тесто в противоположные стороны, опустить его в обратную сторону, накрывая, как капюшоном, остатки теста.
–Продолжать месить тесто 5 мин, повторяя п. –.
Очистить руки от налипших остатков теста, соединить их с общим куском.
–Пальцами согнуть тесто пополам к себе, затем надавить на него запястьем в сторону от себя, разминая и расплющивая массу.
Повернуть тесто на 90° перед следующим повтором.
–Продолжать месить тесто запястьем 10 мин, повторяя п. –.
Сформировать из теста шар.
Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).
Положить тесто в миску для расстойки на 50 мин при 28–30°С.
–Расстоявшееся тесто выложить на стол.
Скребком или острым ножом разделать тесто в длинный жгут.
–Разделить жгут на порционные куски по 45 г.
–Сжать один кусочек ладонью, сложенной в форме чашечки, пальцами пригладить тесто круговыми движениями, сформировать шарик.
–Повторяя п. –, сформировать все шарики.

–Выложить шарики на стол, накрыть полиэтиленом, оставить на 15 мин.
–Взять шарик теста, прижать пальцем.
Расплющить ладонью в лепешку.
–Раскатать лепешку скалкой в овальный блин.
–Повернуть на 90°, сложить верхнюю треть лепешки, прижать запястьем.
–Сложить нижнюю треть лепешки, прижать запястьем место сгиба и стыков.
–Запястьем сложить изделие вдоль пополам.
Раскатывать изделие на столе двумя ладонями.
–Раскатать в колбаску длиной примерно 30 см.

Внимание! Раскатывать колбаски равномерно. При раскатывании перемещать ладони от середины к краям колбаски.

Прокатать концом скалки по одному из концов, он должен получиться расплющенным
Завернуть колбаску в кольцо, положить на расплющенный кончик второй конец.
–Поднять края расплющенного конца теста, защипить, закрывая ими второй конец, пригладить стыки пальцами.
–Положить кольцо на мокрое полотенце, затем влажной стороной обмакнуть бублик в емкость с кунжутом.
Аккуратно вынуть.
–Поместить на подготовленный противень, расстаивать бублики 30 мин при 35°С.
–Сбрызнуть водой и выпекать бублики 12 мин при 220°С.

ПОМОЩНИКИ НА КУХНЕ

ПОЛЕЗНЫЕ МАШИНЫ, ЗАМЕНИТЕЛИ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ТРУДА, СОКРАТЯТ ВРЕМЯ РАБОТЫ

РАССТОЕЧНАЯ МАШИНА

ФУНКЦИЯ:

Расстойка теста в заданных кулинаром условиях. В машину встроена система управления температурой и влажностью, есть возможность задать время, современные машины могут также охлаждать тесто.

ВЫБИРАЙТЕ РАССТОЕЧНУЮ МАШИНУ,

объем которой достаточно велик. Преимуществом будет также встроенный таймер и будильник.

ХЛЕБОПЕЧКА

ФУНКЦИЯ:

Бытовой прибор для выпечки хлеба. В хлебопечку надо засыпать все ингредиенты для хлеба, и она замесит и выпечет хлеб автоматически. Машина состоит из непригораемой формы с мешалкой, закрепленной в середине, которая находится в специальной духовке с панелью управления.

ВЫБИРАЙТЕ ТУ ХЛЕБОПЕЧКУ,

которая, помимо выпечки хлеба, обладает рядом полезных функций: замешивает тесто и, к примеру, готовит джем.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

ФУНКЦИЯ:

Предназначена для высококачественного замеса теста из пшеничной, ржаной муки и муки смешанных сортов. Электропривод тестомеса вращает спираль и дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Современные модели тестомесов способы замешивать тесто на нескольких скоростях.

ВЫБИРАЙТЕ ТОТ ТЕСТОМЕС,

детали которого, находящиеся в непосредственном контакте с тестом, выполнены из нержавеющей стали (дежа, спираль) или из пищевой пластмассы (крышка дежи), со съемными деталями, что облегчает их мытье.

На заметку:

Французский ржаной хлеб (фр. pain de seigle) готовится с традиционной начинкой — грецкими орехами или курагой

РЖАНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты 1-го порядка:
мука — 1 стакан
соль — 1/5 ч. л.
сухие дрожжи — 1 г
вода — 1/3 стакана

Ингредиенты 2-го порядка:
мука — 1 и 1/5 стакана
соль — 1/4 ч. л.
тесто из ингредиентов 1-го порядка — 9 г
вода — 1/2 стакана

Ингредиенты 3-го порядка:
мука — 1/2 стакана
ржаная мука — 2 стакана
тесто из ингредиентов 2-го порядка — 250 г
соль — 1/2 ч. л.
сухие дрожжи — 2 г
солод и солодовый экстракт — по 1 г
грецкий орех — 1/3 стакана
курага — 30 г

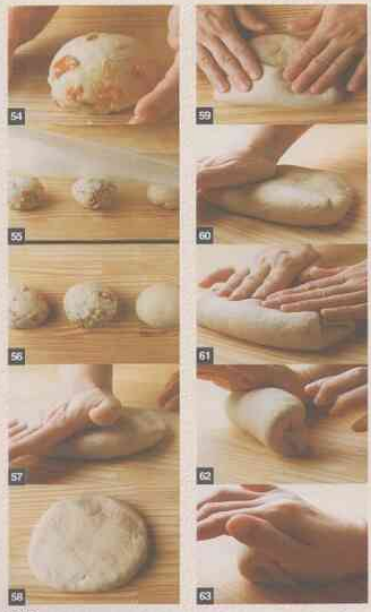
время приготовления
1 день
24 ч 00 мин
3 ч 50 мин
Сложность

16
17
18
19
20
21
22
23
24
25

26
27
28
29
30
ПОСЛЕ
5 МИН
ЗАМЕШИВАНИЯ
31
32
33
34

35
36
37
38
39
40
41
42
43
44

45
46
47
ПОСЛЕ
РАССТОЙКИ
48
49
50
51
52
53



Замешать тесто из ингредиентов 1-го порядка, как описано на стр. 158 (п. 1–5). Расстоять 1–3 ч при 28–30°С.

6–8 Смешать ингредиенты 2-го порядка: муку, соль, тесто, залить водой, добавить солод, замесить рукой.

9 Выложить тесто из миски на стол.

10–11 Разрывая тесто, растирать его по столу 2–3 мин, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

12 Собрать тесто со стола скребком от краев к середине.

13 Поместить тесто в миску для расстойки на 15–20 ч при 22–25°С.

14 Мелко нарубить промытые орехи и курагу.

15 Тесто после расстойки должно подойти в 1,5–2 раза.

16 Развести солодовый экстракт в воде.

17 В отдельной миске смешать ржаную и пшеничную муку, дрожжи, соль.

18 Положить в миску нарезанное ножом или скребком расстоявшееся тесто.

19–20 Туда же влить разведенный солодовый экстракт (п. 16), замешать рукой по часовой стрелке.

21 Сформировать тесто в единую массу, выложить на стол.

22–23 Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.

24–25 Собрать тесто со стола скребком от краев к середине.

26 Сжать его, перегнуть пополам.

27 Положить сгибом на стол, подтянуть к себе верхнюю часть теста.

28 Слегка растягивая пальцами в противоположные стороны верхнюю часть теста, накрыть ею, как капюшоном, нижнюю часть. Продолжать месить тесто 5 мин, повторяя п. 26–28.

29–30 Сформировать шар, положить его гладкой стороной вниз, очистить руки.

31–32 Согнуть шар теста пополам к себе, затем надавить на него запястьем в сторону от себя, разминая и расплющивая. Продолжать месить тесто запястьем 5 мин, перед каждым повтором поворачивать его на 90°.

33–34 Тесто должно получиться пластичным и эластичным (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).

35 Разделить тесто на 3 равные лепешки, весом примерно по 220 г.

36 Из одной лепешки получится хлеб с орехами, из второй — с курагой, а из третьей — обычный, без начинки.

37–38 Растянуть одну лепешку на столе, высыпать на нее курагу. Закатать курагу в тесто.

39 Повернуть на 90°.

40–41 Месить тесто запястьем, повторяя п. 37–38, чтобы лучше распределить курагу в тесте.

42 Растянуть вторую лепешку на столе.

43–44 Закатать орехи в тесто, сложить лепешку вдвое.

45–46 Месить тесто запястьем, повторяя п. 43–44, хорошо размять орехи в тесте.

47–48 Прокатывая тесто по столу, сформировать шарик.

49–50 Будущие заготовки для хлеба в форме шариков положить в миски для расстойки на 1 ч при 28–30°С.

51 Выложить шарик теста из миски на стол, слегка прижать ладонью.

52–53 Свернуть верхнюю и нижнюю части к середине, заворачивая край внутрь.

54–55 Сжав тесто между двух ладоней, сложенных в форме чашечки, сформировать шар.

56 Аналогично сформировать шары из заготовок с орехами и курагой.

57 Разложить шары на столе, накрыть по лизтилеком, оставить на 15 мин.

58–59 Шар расплющить на столе ладонью в лепешку.

60–61 Сложить верхнюю треть к середине, прижать места сгибов и стыков теста. Аналогично сложить нижнюю треть.

62–63 Запястьем перегнуть тесто пополам, прижать стыки.

64 Прокатать изделие по столу руками, прижимая его края чуть сильнее.

65 Лезвием или острым ножом сделать на батоне надрезы.

66 Поместить изделие на льняное полотенце.

67 Сделать батоны из оставшихся шариков.

68 Расстоять изделия 1 ч при 32°С.

69–70 Переложить батоны на лист для выпечки.

71 Перед выпечкой обрызнуть батоны водой, выпекать 10 мин при 240°С или 25 мин при 220°С.

НАДРЕЗЫ НА БАТОНАХ

ЭСТЕТИЧЕСКАЯ ИЛИ ПРАКТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ НЕКОТОРЫЕ СЕКРЕТЫ

СЕКРЕТ 1

ЧЕМ СДЕЛАТЬ НАДРЕЗ?

Профессионалы используют специальное приспособление: лезвие на ручке.

СЕКРЕТ 2

ДВА И БОЛЕЕ НАДРЕЗА

Надрезы надо делать параллельно, под одним углом.

Оба надреза выполнять параллельно друг другу под углом 45°.

Надрезы делать под углом 45°, расстояние от середины одного надреза до середины второго — не более 1/3 длины надреза.

ЛЕЗВИЕ — ОБЯЗАТЕЛЬНО? ГЛАВНОЕ — ОСТРОТА

Для надрезов не обязательно иметь специальное лезвие на ручке, можно использовать обычное лезвие либо очень остро наточенный нож.

СЕКРЕТ 3

НАДРЕЗ ЛЕГКИМ КАСАНИЕМ

Глубокий надрез испортит внешний вид изделия.

Надрезать батон, слегка касаясь теста лезвием, а не утапливая его с силой в тесто.

Если разрез сделать слишком глубоким, тесто разойдется, надрез расползется и будет рваным.

ЗАЧЕМ НА БАТОНЕ ХЛЕБА ДЕЛАЮТ НАДРЕЗЫ?

Широко распространено мнение, что надрезы на хлебе служат для выхода углекислого газа, который образуется из-за спиртового брожения в тесте при выпечке. Считается, что если их не сделать до попадания хлеба в печь, газ выйдет самостоятельно, но запоздало, некрасиво разорвав корочку и испортив вкус хлебобулочного изделия. На самом деле все гораздо проще. Дело в том, что углекислый газ при выпечке без труда просачивается через микроскопические поры в тесте, не разрывая его поверхность (например, на черном хлебе «кирпичиком» никаких надрезов нет, а его корочка все равно в целости и сохранности, то же самое и со сдобными булочками). Трещины в хлебной корочке могут возникнуть только при слишком большой температуре или из-за отсутствия пара в печи (тогда хлеб просто рассыхается). А надрезы на батонах выполняют сугубо эстетическую функцию, создавая характерный рисунок, позволяющий покупателю узнавать любимый хлеб, не путая с другим. Надрезы могут быть поверхностными и более глубокими, косыми и прямыми, могут идти как поперек батона, так и вдоль него. Все зависит от желания пекаря.

Для гурманов:

Название итальянского хлеба (ит. ciabatta) происходит от названия плоской хлебопекарной формы и в переводе означает «домашний башмак»

ЧИАБАТТА

ЧИАБАТТА

Ингредиенты 1-го порядка:
мука — 2 стакана
пивные дрожжи — 2 г
вода — 1/2 стакана

Ингредиенты 2-го порядка:
соль — 1/2 ч. л.
пивные дрожжи — 2 г
солод — 1 г
вода — 2 ст. л.
молоко — 2 ст. л.
дополнительно:
масло или жир (для смазывания) — 1 ст. л.

Время приготовления
1 день: 0 ч 15 мин
2 день: 2 ч 30 мин

Сложность

ПОСЛЕ РАССТОЙКИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ЕЩЕ ПАРА СЛОВ ОБ ИТАЛЬЯНСКОЙ ВЫПЕЧКЕ

Итальянская кухня, как и итальянская музыка, славится на весь мир. Итальянская выпечка всегда изысканна и вкусна, в ней выделяются хлебные изделия, мелкоштучные хлебобулочные и, наконец, кондитерские изделия.

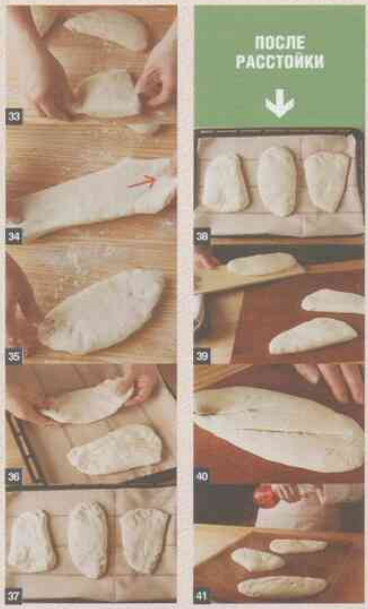
САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ ВЫПЕЧКА

ПАНИНИ
Небольшие итальянские булочки, могут заменить булочки для сэндвичей. Иногда готовятся со сладкой начинкой и подаются к чаю.

ГРИССИНИ
Итальянские хлебные палочки, размером чуть больше карандаша. Длинные тонкие и хрустящие гриссини.

ЧАМБЕЛЕ
Итальянские маленькие бублики, очень вкусные и рассыпчатые. Готовятся быстро, впрочем, как и съедаются.

ФОКАЧЧА
Фокачча является прародительницей пиццы (только без характерной начинки). Фокачча может быть круглой или прямоугольной формы, тонкой или толстой.



1–2 Замешать дрожжи в воде.
3 Высыпать в миску муку, залить смесью дрожжей.
4 Смешать рукой.
5 Выложить тесто на стол, очистить руки от остатков теста.
6–7 Разрывать тесто на столе руками в противоположные стороны.
8–9 Сформировать в общую массу, замесить, нажимая запястьем.
10 Положить тесто в миску для расстойки на 15–20 ч при 20–25°С.
11–12 Расстоявшееся тесто выложить на стол, скребком или ножом нарезать на небольшие кусочки. Кусочки сложить в миску.
13–14 В воде растворить солод, влить туда молоко, замешать. 15–16 В миску с кусочками теста всыпать сахар, дрожжи, влить смесь солода с молоком.
17–18 Замесить ингредиенты.
19 Переложить массу из миски на стол.
20–21 Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
22–23 Собрать со стола скребком от краев к середине в один целый кусок.
24–25 Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу. Немного подтянуть вверх и, слегка растягивая в противоположные стороны, опустить тесто вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста. Повторять п. 24–25 в течение 5 мин.
26 Сформировать из теста шар.
27 Тесто должно получиться равномерно перемешанным и пластичным (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек).
28 Поместить тесто в миску для расстойки на 50 мин при 28–30°С.
29–30 Разделить расстоявшееся тесто на 3 равные части.
31–32 Каждую лепешку руками растянуть в противоположные стороны.
33 Уложить лепешки на льняное полотенце.
34 Расставить 40 мин при 32°С.
35–36 Аккуратно с помощью лопатки переложить лепешки на противень или лист для выпечки.
37 Лезвием или острым ножом сделать на поверхности лепешек по два надреза.
38 Обильно сбрызнуть водой, выпекать 20–25 мин при 230°С.

БРЕЦЕЛЬ

Ингредиенты:
мука — 2 стакана
соль — 1/2 ч. л.
сахар — 1/2 ч. л.
сухое молоко — 1 ч. л.
сливочное масло — 8 г
свежие дрожжи — 8 г (или 4 г сухих)
вода — 2/3 стакана
крупная соль — 1/4 ч. л.
гидроксид натрия — 60 г

Время приготовления
2 ч 30 мин

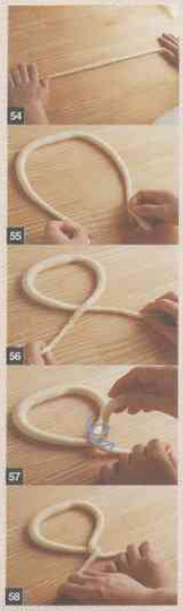
Сложность

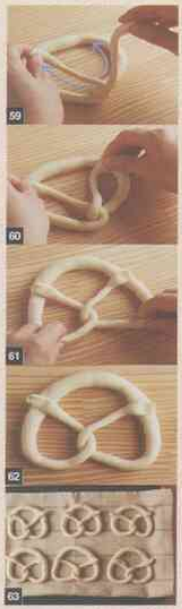
34
35
36
37
38

39
40
41
42
43

44
45
46
47
48

49
50
51
52
53


54
55
56
57
58


59
60
61
62
63

64
65
ПОСЛЕ
РАССТОЙКИ
66
67

68
69
70
71
72

В отдельной миске смешать муку, соль, сахар, сухое молоко и масло.
В другой миске теплой водой развести дрожжи.
Соединить обе смеси. Замешать рукой.
Выложить тесто из миски на стол.
Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя.
Собрать тесто в единую массу, очистить руки.
Сложить тесто пополам, прижать сверху двумя руками.
Месить тесто 15 мин, сгибая пополам, а затем прижимая двумя руками.
Продолжать месить тесто, складывая пополам и прижимая запястьем.
Тесто должно получиться однородным и пластичным, положить его в миску для расстойки на 30 мин при 28–30°С.
Разделить тесто на порционные куски по 55 г.
Положить кусочек на ладонь, сжать другой ладонью. Придавать округлую форму, пальцами приглаживая тесто круговыми движениями, сформировать шарик.
Выложить шарики теста на столе, накрыть полиэтиленом, оставить на 10 мин.

Внимание! Не мешать раствор руками! Гидроксид натрия — опасное едкое вещество, при работе с ним требуется соблюдать осторожность. При попадании на кожу, слизистые оболочки и в глаза образуются серьезные химические ожоги.

Развести гидроксид натрия в воде по инструкции (этот раствор способствует образованию уникальной хрустящей корочки). Раствор накрыть крышкой до применения.
Шарик теста расплющить в лепешку.
Раскатать лепешку скалкой в овальный блин примерно 40×20 см.
Сформированные лепешки выкладывать под полиэтиленовую пленку.
Скалкой раскатать лепешку в тонкий блин длиной 40–50 см.
Начать скатывать лепешку сверху вниз.
По мере скатывания дополнительно вытягивать и выравнивать участки теста.
Для этого приподнять тесто ладонью, другой рукой прижать его и слегка растянуть.
Полностью скатать лепешку в колбаску.
Повторяя п. –, скатать все лепешки.
Сбрызнуть поверхность стола водой.
Раскатать колбаску теста на столе.
Скатать колбаску в длинный жгут длиной 60 см.
Концы колбаски должны быть толще середины.
Перекрестить концы жгута.
Перевить концы.
Приподнять концы, слегка разводя их в стороны, прилепить их к боковым сторонам кренделя.
Подтянуть нижние стороны.
Поместить сформованные изделия на льняное полотенце.
Завернуть в полиэтилен, расстаивать 30 мин при 32°С.
Поставить емкость с гидроксидом натрия на застеленный полиэтиленом стол. Приготовить резиновые перчатки.
Надев перчатки, обмакнуть изделия в раствор.
Переложить кренделя на подготовленный противень.
Сделать лезвием надрез на нижней части изделия.
Надрез посыпать крупной солью.
Перед выпечкой обильно сбрызнуть водой. Выпекать брецели 18–20 мин при 230°С.

ГЛОССАРИЙ

ТКАНЬ ДЛЯ БРОЖЕНИЯ

Сетчатая ткань, в которую помещают заготовки из теста на брожение. Очень эффективна.

ДРОЖЖИ

Группа одноклеточных грибов, способных к обитанию в жидких и полужидких, богатых органическими веществами субстратах.

ВТОРИЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

Начинка, которая заворачивается в тесто при замешивании.

БРОЖЕНИЕ

Выделение углекислого газа и органических кислот при настаивании теста в особых температурах. В выпечке хлеба это самый важный шаг.

СОЕВЫЕ СЕМЕНА

В семенах сои содержится большое количество белка и жирных кислот, они принимают активное участие в брожении некоторых видов хлеба.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Приготовление слоеного теста состоит из трех стадий: замеса теста, подготовки масла и обработки теста с маслом.

СУШЕНЫЙ ЛУК

Зелень, используемая в качестве вторичного материала при выпечке.

ВАНИЛЬ

Незрелые стручки ползучего тропического растения из семейства орхидейных оставляют ферментироваться, затем высушивают. Если при выпечке используют мякоть, то получается изделие лишь со слабым ванильным привкусом.

ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ БРОЖЕНИЕ

Цель окончательного брожения — восстановить нарушенную при формовании структуру теста и обеспечить разрыхление тестовой заготовки за счет выделения диоксида углерода.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Они содержат концентрированные ароматические вещества, которые либо добывают из растений, либо изготавливают синтетическим способом. Их используют для придания изысканной выпечке лимонного привкуса, ванильного, миндального или ромового аромата.

ИЗЮМ

Это сушеные ягоды винограда. Самые лучшие сорта изюма — это изюм из Австралии, Южной Африки и Афганистана.

ИМБИРЬ

Имбирь используют для выпечки и в свежем, и в сушеном виде, молотым и консервированным в сиропе. Вкус и острый пряный аромат, которые имбирь придает пряникам, неповторимы. Очищенное корневище имбиря можно хранить в коньяке или шерри.

КАКАО-ПОРОШОК

В нем на 25% меньше жира, чем в шоколаде, он пригоден только для тяжелых видов теста, которые уже достаточно много содержат жира.

КАРАМЕЛЬ

Карамель получается при варке сахара. Как только жидкость выкипает, расплавленный сахар приобретает янтарный цвет, после чего из него вытягивают карамельные нити.

КАРДАМОН

Греки и римляне употребляли его преимущественно в парфюмерии. Этот уроженец Азии в смесях пряностей, используемых при выпечке пряников, выделяется своей пикантной остротой. Кардамон никогда не покупайте в молотом виде, а только всегда в семенах. Эфирное масло улетучивается очень быстро.

ЛИМОННАЯ ЦЕДРА

Ее употребляют при выпечке многих сладких мучных изделий. Мелко натертая цедра получается, когда ее снимают с лимона теркой. Для этого идеально подходят старомодные терки с мелкими отверстиями, острые края которых расположены под прямым углом к пластине, как, например, в картофельных тертях.

МАРЦИПАН

Марципан исключительно хорош в качестве нежной начинки и мантии деликатесных изделий. Основа этого лакомства — смесь толченого миндаля и сахарной пудры с добавлением натертой цедры лимона и розовой воды.

ТИПЫ МУКИ

Покупая муку, обращайте внимание на ее тип, указанный на упаковке. В рецептах этой книги всегда подразумевается именно белая мука мелкого помола. Чем темнее мука, тем богаче она минеральными веществами и витаминами. Мука грубого помола содержит, к примеру, особенно высокий процент внешних слоев зерна. А для муки грубого помола с отрубями используется для размола целое зерно.

Популярное издание

Дарина Дмитриевна Дарина

ВКУС ДОМАШНЕГО ХЛЕБА, БУЛОЧЕК, ВЫПЕЧКИ

Ответственный за выпуск: *С.И.Романович*
Ответственный редактор: *С.В.Носенко*
Компьютерная верстка: *А.В.Лихобабин*,
Компьютерная графика: *С.И.Романович*, *Н.Г.Курова*, *А.В.Лихобабин*, *А.Ю.Сидоренкова*

Фотоматериалы предоставлены ООО «ФотоБанкРесурс»

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 12.10.11.
Формат 70x90/32. Бумага мелованная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 9,36. Тираж 4000 экз. Заказ 497.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

ООО «Издательство Астрель»
129085, г. Москва, проезд Ольминского, 3а

ООО «Издательство «Полигон»
194044, С.-Петербург, Б. Сампсониевский пр., 38/40
Тел./факс: 542-91-12
E-mail:polygon@rol.ru

Издание осуществлено при техническом содействии ООО «Издательство АСТ»

Издано при участии ООО «Харвест». ЛИ № 02330/0494377 от 16.03.2009.
Республика Беларусь, 220013, г. Минск, ул. Купалам, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.
E-mail редакции: harvest@anitex.by

ООО «Принтхаус». ЛП №02330/0552738 от 02.02.2010.
Республика Беларусь, 220015, г. Минск, ул. Одоевского, 117, 8 этаж, комн. 11.